



Bunn Voyage

VDP.Gutswein, Lisa Bunn & Bastian Strebel

Beschreibung:

Ein herrlicher, moderner Rotwein aus den Edelsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, die 12 Monate in französischen Barriquefässern ausgebaut wurden. Am Gaumen mit schöner Pfeffernote, dunklen und reifen Brombeeren und einer spannenden und perfekt integrierten Tanninstruktur mit schöner Fruchtfülle und Länge. Super zu Gegrilltem!

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Lisa Bunn & Bastian Strebel

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1402821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Bunn Voyage

VDP.Gutswein
Lisa Bunn & Bastian Strebel

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.