



Spätburgunder trocken

VDP.Ortswein (Biodynamisch), Siebeldingen vom Muschelkalk, Weingut Ökonomiera

Burgundische Finesse aus der Pfalz

Beschreibung:

Vom Muschelkalk geprägt, zeigt dieser Spätburgunder kühle Frucht, feine Würze und seidig integrierte Tannine. Spontan vergoren und im Holz gereift, verwöhnt dieser präzise und delikate Pinot die Nase und den Gaumen mit seinem ausgeprägtem Herkunftscharakter und einer besonderen Eleganz, wie man sie nur bei Rebholz findet.

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: Siebeldingen vom Muschelkalk

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1408120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

VDP.Ortswein (Biodynamisch)
Siebeldingen vom Muschelkalk

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Deutschland |
| Rebsorte(n): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Weinbau: | Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |