



Spätburgunder

Bayerischer Bodensee, Gebietswein, Seehaldenhof

Beschreibung:

Absolut überzeugender Spätburgunder aus einer Region, die bisher nur wenig so Gute Weine hervorbrachte! Der Wein besitzt enormen Trinkfluss, das Glas ist umgehend leer, das garantieren wir.

Degustationsnotiz:

Zartduftiger, feingliedriger und dennoch aromatisch präsenter Spätburgunder mit recht hellem Rubinrot. Allein der Duft macht spontan große Lust auf Mehr! Köstlich vom ersten Schluck an – feine und betörende Frucht, ausreichend Fleisch und „tres de Finesse“ zeichnen diesen Wein aus. Es dominieren rote Beeren und Sauerkirsche.

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Gebietswein
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1433223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder

Bayerischer Bodensee
Gebietswein

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.