



Spätburgunder Seehalde

Gebietswein, Seehaldenhof

Zum Niederknien schöner und agiler Wein!

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Welch ein feiner und ausgezeichneter Spätburgunder! Dezent es Neuholz mit kraftvoll-komplexer, von Roten Beerenfrüchten getragener Wein mit subtil floralen Aromen, Kräuterwürze und rundum eleganter Textur. Hervorragend integrierte Säure mit feinem und reifem Tannin. Extreme Finesse trifft auf schöne Fruchtliche, betörenden Duft und spannende Mineralität.

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:	Seehaldenhof
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1433522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Seehalde

Gebietswein
Seehaldenhof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 94+/100, Eichelmann 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.