



Spätburgunder SW trocken

Schlatter, Weingut Martin Wassmer

Kraftvoll und elegant

Beschreibung:

Reife Kirsche in der Nase und am Gaumen viel intensive Beerenfrucht, dabei saftig und frisch und trotz des langen Ausbaus im Barrique äußerst leicht daherkommend. Ein großartiger Pinot-Ortswein und vielmehr als nur ein Einstieg in Waßmers Rotweinprogramm.

Degustationsnotiz:

Zeigt sich im Glas tief Purpurfarben mit granatroten Reflexen, satter Frucht von kandierten Schwarzkirschen, feiner Beerenfrucht reifer Maulbeeren und Brombeeren und einem Hauch von Edelbitter-Schokolade. Elegant und kraftvoll zugleich, im Finale ultralang.

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: Weingut Martin Wassmer

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

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

Artikelnummer: 1249321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder SW trocken

Schlatter
Weingut Martin Wassmer

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.