



Rhini

Blauer Spätburgunder, Weingut Ziereisen

Internationale Klasse

Beschreibung:

Wächst auf Jurakalk, darunter Lehm mit Eisen. Ein ganzer Strauß dunkler Früchte, macht sofort Lust, im Mund dann ein ganzes Orchester: Johannisbeere, reife Kirsche, aber nie „too much“, da ist die Säure aus dem Kalkterroir. Beeindruckend, wie Hanspeter den Boden integriert: frisch, vital, salzig, kann noch zulegen, ein kleiner Teil war im Neuholz, stützt mit ganz feinem Toast: High Potential!

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Ziereisen

Ausbau: 22 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

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

Artikelnummer: 1290122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rhini

Blauer Spätburgunder
Weingut Ziereisen

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	22 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.