



Spätburgunder GG trocken

Köndringen Alte Burg, Weingut Bernhard Huber (Bio)

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Bernhard Huber (Bio)

Ausbau: 18 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.5%

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

Artikelnummer: 1083623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

Köndringen Alte Burg
Weingut Bernhard Huber (Bio)

| | |
|-----------------------|--|
| Herkunft: | Deutschland |
| Rebsorte(n): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006 |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.5% |
| Servier: | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |