



## Spätburgunder Alte Reben trocken

VDP.Gutswein, Weingut Pfeffingen

Ein herrlich unkomplizierter Burgunder für jeden Tag

### **Beschreibung:**

Die Trauben für diesen Spätburgunder stammen aus derselben kühlen Parzelle wie jene des großen Bruders SP. Entsprechend viel Herkunftscharakter bringt bereits der Einstiegswein mit. In der Nase zeigen sich dunkle Beeren und reife Kirschen, am Gaumen überzeugt er mit saftiger Frucht, feiner Würze und bemerkenswerter Frische. Der zwölfmonatige Ausbau im großen 1200-Liter-Holzfass dient ausschließlich der Struktur und Harmonie – ohne die Frucht zu überdecken oder den Wein stilistisch zu formen. Keine Schminke, sondern ein ehrlicher Pinot Noir mit exzellentem Trinkfluss und erstaunlichem Tiefgang.

### **Aromenprofil:**

### **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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Pfeffingen

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

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

**Artikelnummer:** 1442124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Spätburgunder Alte Reben trocken

VDP.Gutswein  
Weingut Pfeffingen

|                       |                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)                                                                       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                 |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C. |