



Spätburgunder Alte Reben

VDP.Gutswein, Weingut Pfeffingen

Beschreibung:

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

VDP.Gutswein
Weingut Pfeffingen

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