



Spätburgunder trocken

VDP.Gutswein, Weingut Gutzler (Bio)

Beschreibung:

Mit vier Sternen im VINUM Weinguide 2025 und als Mitglied im VDP zählt das Weingut Gutzler zu den Spitzenbetrieben Rheinhessens. Eine besondere Leidenschaft der Familie gilt dem Spätburgunder – und das zeigt sich bereits in der Basis der Kollektion. Denn auch bei diesem trockenen Spätburgunder setzt das Westhofener Weingut auf jenen hohen Qualitätsanspruch, der den Spitzenwein aus der Prestigelagen Morstein prägt. Im Mittelpunkt steht eine köstliche, klare Frucht, begleitet von feiner Würze und einem gekonnten Holzeinsatz. Die Tannine sind fein und geschliffen, sodass der Wein trotz seiner guten Substanz ausgesprochen zugänglich wirkt. Damit vermittelt bereits der Basis-Spätburgunder die Handschrift des Weinguts: finessenreicher Pinot-Charakter und erstaunliche Qualität für seinen überaus fairen Preis.

Aromenprofil:

Köstlicher Einstieg in Gutzlers Pinot-Welt

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 Gutzler (Bio)

Ausbau: 12 Monate im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

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

Artikelnummer: 1474123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

VDP.Gutswein
Weingut Gutzler (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.