

2014 Spätburgunder CS*** trocken

Weiler Schlipf, Weingut Claus Schneider

Spätburgunder-Flaggschiff von internationaler Klasse

Degustationsnotiz:

Attraktive Farbe, ziemlich offenes Bouquet mit dunklen Kirschen, Himbeere und schwarze Johannisbeere - subtil unterlegt von Wiesenkräutern und zart rauchigen Noten der Barriques. Kraftvoller Pinot mit Struktur und Körper, zugleich auch fein und edel angelegt, mit perfekten Holzeinsatz und lebendiger Frische und Finesse. Ultrafeine Tannine, wahrlich kein Leichtgewicht, sondern sehr lang und großzügig. Wundervoller Wein.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Baden
Produzent:	Claus Schneider
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	0769814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder CS* trocken**

Weiler Schlipf
Weingut Claus Schneider

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.