



2016 Spätburgunder Junge Reben

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Bereits ein echter Spätburgunder-Benchmark

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 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Württemberg
Produzent:	Weingut Schnaitmann
Bewertung(en):	
Herstellung:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Traubensorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0741516075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Junge Reben

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en):
Traubensorte(en): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Herstellung: 15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.