



2016 Spätburgunder trocken

VDP.Grosses Gewächs, Centgrafenberg, Weingut Rudolf Fürst

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: Franken

Produzent: Rudolf Fürst

Bewertung(en):

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

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

Originalgebinde: 6er-Karton

Artikelnummer: 0576016075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

VDP.Grosses Gewächs
Centgrafenberg
Weingut Rudolf Fürst

Herkunft: Deutschland

Bewertung(en):

Traubensorte(en): 100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Trinkreife: Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Weinbau: Traditionell

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

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