



2016 Spätburgunder Simonroth

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

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: Schnaitmann

Bewertung(en):

Ausbau: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

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

Artikelnummer: 0716216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Simonroth

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Deutschland |
| Bewertung(en): | |
| Rebsorte(n): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Trinkreife: | Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren |
| Weinbau: | Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022 |
| Ausbau: | 18 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |