



2017 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 Grossholz

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

Alkoholgehalt: 13.5 %

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

Artikelnummer: 0716217

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder Simonroth

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.