

2018 Spätburgunder trocken

Weingut Peffingen

Jan Eymaels köstlicher Spätburgunder für jeden Tag



Beschreibung:

Der Spätburgunder gilt als die Diva unter den Rotweinsorten mit den höchsten Ansprüchen an Boden und Ausbauweise. Bei diesem Wein stehen die Reben auf tiefgründigen Lehm Böden, die jederzeit eine optimale Versorgung der Pflanzen gewährleisten. Wie auch im klassischen Burgund garantiert der hohe Kalksteingehalt im Untergrund ein höchstes Maß an Charakter und Finesse.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot, intensiver Duft nach Kirschen und roten Beerenfrüchten, Gewürze, Pfeffer und zarte Vanille. Sehr animierender und köstlicher Wein, der eine schöne Kraft und Dichte zeigt, sich elegant und zugleich kräftig präsentiert. Feiner Pinot für den täglichen Hochgenuss.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunftsland: | Deutschland |
| Region: | Pfalz |
| Produzent: | Peffingen |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Artikelnummer: | 1213718 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder trocken

Weingut Peffingen

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Deutschland |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 13.0 % |
| Service: | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen. |