



2019 Spätburgunder SW trocken

Schlatter, Weingut Martin Wassmer

Kraftvoll und elegant

Beschreibung:

Reife Kirsche in der Nase und am Gaumen viel intensive Beerenfrucht, dabei saftig und frisch und trotz des langes Ausbaus im Barrique äußerst leicht daherkommend. Ein großartiger Pinot-Ortswein und vielmehr als nur ein Einstieg in Waßmers Rotweinprogramm.

Degustationsnotiz:

Zeigt sich im Glas tief Purpurfarben mit granatroten Reflexen, satter Frucht von kandierten Schwarzkirschen, feiner Beerenfrucht reifer Maulbeeren und Brombeeren und einem Hauch von Edelbitter-Schokolade. Elegant und kraftvoll zugleich, im Finale ultralang.

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:	Baden
Produzent:	Weingut Martin Waßmer
Bewertung(en):	
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1249319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder SW trocken

Schlatter

Weingut Martin Wassmer

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.