



2020 Cuvée N°1 trocken

Baden, Weingut Klumpp (Bio)

Klumpps roter Klassiker für jeden Tag

Beschreibung:

Kräftiges Purpurrot, feinwürziges, dunkelfruchtiges Bukett. Im Glas ein wahrer Alleskönner: kandierte Kirschen im Schokomantel, beerige Verführung, verschiedene Gewürze, satte Beerenfrucht und beeindruckende Intensität. Durchdringend, saftig und duftig zugleich. Toller Mix aus Wärme, Kraft und Finesse.

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 Klumpp
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	50% Blaufränkisch (Lemberger), 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	1110220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée N°1 trocken

Baden

Weingut Klumpp (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	50% Blaufränkisch (Lemberger), 20% Spätburgunder (Pinot Noir), 20% St. Laurent, 10% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.