



## 2013 Spätburgunder

Grosses Gewächs, Fellbacher Lämmli, Weingut Rainer Schnaitmann

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Württemberg
<b>Produzent:</b>	Schnaitmann
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Artikelnummer:</b>	0741713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Spätburgunder**

Grosses Gewächs  
Fellbacher Lämmler  
Weingut Rainer Schnaitmann

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):** Parker 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Spätburgunder (Pinot Noir)  
**Trinkreife:** Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.