EXPERTISE

EINBLICK SPÄTBURGUNDER 0,25L

JAHRGANG:	2023
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
GESCHMACK:	halbtrocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	19,20 g/L
SÄURE:	4,60 g/L
ARTIKELNUMMER:	6202
EAN:	4011993622519



BESCHREIBUNG

Spätburgunder ist eine anspruchsvolle Rebsorte. International als Pinot Noir bekannt und die am häufigsten angebaute Rotweinrebsorte in Deutschland, Baden und in Sasbachwalden.

CHARAKTERISTIK

Strahlendes Rubinrot, Aroma erinnert an Kirschen, Erdbeeren und schwarze Johannisbeeren. Raffinierte Harmonie zwischen feiner Herbe und spürbarer Süße, elegante Tannine vollendet im Abgang.

PASST ZU

Wild, Trüffel, Gans, Lamm-, Rinder- und Schweinebraten, Edelpilz-Käse