



EXPERTISE

AUSBLICK SPÄTBURGUNDER

JAHRGANG:	2022
QUALITÄTSSTUFE:	Spätlese
GESCHMACK:	trocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	14,50 %vol.
RESTZUCKER:	5,80 g/L
SÄURE:	4,80 g/L
ARTIKELNUMMER:	6707



BESCHREIBUNG

Spätburgunder gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte. International als Pinot Noir bekannt. Durch die längere Reife im großen Eichenfass erhält dieser trockene Rotwein einen sehr abgerundeten Geschmack.

Kräftige Aromen nach Kirschen und Waldbeeren gepaart mit dem feinen Tannin der Maischegärung, lassen diesen Pinot Noir zu einem besonderen Erlebnis werden.

CHARAKTERISTIK

Farbe: Granat bis Rubinrot funkelnd im Glas.

Sehr kräftiges Aroma, erinnert an Kirschen und Waldbeeren, gehaltvolles Bukett, umrahmt von feinem Tannin durch traditionellen Holzfassausbau.

PASST ZU

kräftige Fleischgerichte z.B. Wild, Rouladen, Sauer- oder Schmorbraten, Geräuchertes und Käse.