



EXPERTISE

WEITBLICK SPÄTBURGUNDER RÉSERVE

JAHRGANG:	2018
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	14,50 %vol.
RESTZUCKER:	6,80 g/L
SÄURE:	5,60 g/L
ARTIKELNUMMER:	6797



BESCHREIBUNG

Aus unseren ausgesuchten WEITBLICK Rebanlagen mit extremer Ertragsreduzierung. Dieser Spätburgunder wurde 5 Jahre im Barriquefass gelagert. Im Laufe der mehrjährigen Lagerung kommt der unverwechselbare Charakter des Premium Rotweines erst zur richtigen Reife. Die Krönung unserer Burgunderweine.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubinrot, kräftig in der Textur, fruchtige und rauchige Aromen im Einklang, feurig und würzig, unendlich langanhaltend im Abgang. So schmeckt Spätburgunder der Spitzenklasse.

PASST ZU

Wild- und dunkle Fleischgerichte, zu kräftigem Käse, zu dunkler Schokolade oder einfach zum Genießen am Kaminfeuer.