



EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER

JAHRGANG:	2022
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
GESCHMACK:	halbtrocken
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	18,80 g/L
SÄURE:	5,10 g/L
ARTIKELNUMMER:	6001



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 Tanine vollendet im Abgang.

PASST ZU

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