

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Spätburgunder Qualitätswein trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Teilweise auf der Maische vergoren
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	0075
Charge:	000312920
EAN Flasche:	4014839000755
EAN Verpackung:	4014839000786
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Etiketten-Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	5,20 g/l
Säure:	4,40 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu Burgunderbraten, Schinken vom Damhirsch, Saltimbocca

Beschreibung:

Ein eleganter Rotwein mit kräftigem Aroma. Seine Frucht erinnert an Waldbeere, Kirsche und etwas Cassis. Im Geschmack mundet er trocken, würzig und nachhaltig.

Allgemein:

Was der Riesling für die Weißweine der Welt bedeutet, ist der Spätburgunder - oder Pino Noir - für die Rotweine. Seine Eleganz und Finesse machen das anspruchsvollste Mitglied der Burgunderfamilie zum König der Rotweine. Die edle und sehr alte Sorte verlangt viel Sorgfalt im Anbau und stellt hohe Ansprüche an Klima und Boden. Am besten gedeiht sie in ähnlich wertvollen Lagen wie der Riesling.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.