

WEINKELLEREI HOHENLOHE  
**FÜRSTENFASS**



## Spätburgunder Qualitätswein halbtrocken



<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Rebsorte:</b>	Spätburgunder
<b>Geschmack:</b>	halbtrocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	Maischeerwärmung
<b>Jahrgang:</b>	2019
<b>Artikel-Nr.:</b>	2120
<b>Charge:</b>	000310520
<b>EAN Flasche:</b>	4014839021200
<b>EAN Verpackung:</b>	4014839021279
<b>Flasche:</b>	Schlegel Liter grün Schraube

<b>Etiketten-Alkohol:</b>	12,50%vol.
<b>Restzucker:</b>	12,60 g/l
<b>Säure:</b>	4,60 g/l

**Trinktemperatur:** 12 - 14 Grad

**Speiseempfehlung:** zu Kaninchen auf Linsenbett mit Balsamico,  
Kirschpaprika mit Frischkäse

**Beschreibung:**  
Ein herrlicher Rotwein mit viel Kraft und Fülle. Das Bukett ist intensiv, im Aroma erinnert er etwas an Holunder. Mit einer milden Säure mundet er angenehm weich und vollmundig.

### 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.