

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Spätburgunder QbA halbtrocken



Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	halbtrocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Maischeerwärmung
Jahrgang:	2017
Artikel-Nr.:	2120
Charge:	000307219
EAN Flasche:	4014839021200
EAN Verpackung:	4014839021279
Flasche:	Schlegel Liter grün Schraube

Alkohol:	12,00%vol.
Restzucker:	13,90 g/l
Säure:	4,40 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.