

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



GALA Spätburgunder QbA trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Spätburgunder
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Teilweise Maischegärung / Erwärmung
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	2425
Charge:	000311919
EAN Flasche:	4014839024256
EAN Verpackung:	4014839024584
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 330

Alkohol:	14,50%vol.
Restzucker:	2,60 g/l
Säure:	4,30 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu Wildgeflügel, Rind, Schmorgerichte

Beschreibung:

Ein eleganter, vielschichtiger Rotwein mit kräftigem Aroma und feiner Tanninstruktur. 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.

Weinkellerei Hohenlohe eG · Alter Berg 1 · 74626 Bretzfeld-Adolzfurt

Tel. 0 79 46 / 91 10-0 · Fax 91 10 50 · info@weinkellerei-hohenlohe.de · www.weinkellerei-hohenlohe.de