



Spätburgunder 2018

Qualitätswein trocken 0,75 l

In der Bocksbeutelflasche

Charakteristik

In der Farbe rubinrot mit kräftigem Duft nach Kirsche, Brombeere und Cassis mit feinem Würzaroma. Füllig und dicht mit feinem Gerbstoff und kräftigem Abgang.

Speiseempfehlung

Dieser Spätburgunder passt sehr gut zu kurzgebratenem Fleisch wie Rind, Lamm und Wild in Kombination mit Edelpilzen und Trüffel. Auch zu herzhaften Käse ein hervorragender Begleiter.

Alkohol	14,5 Vol. %
Restsüße	4,0 g/Ltr.
Säure	4,5 g/Ltr.
Rebsorte	Spätburgunder
Lagerfähigkeit	6-8 Jahre
Empfohlene Trinktemperatur	16-18 °C