

# WEINEXPERTISE



Stand: 16.02.2021

## Spätburgunder

### Beschreibung:

Feine Säure, voller Körper mit einer angenehmen Würze. Feiner Duft nach Waldbeeren und Wiesenkräutern. Im Barrique-Fass ausgebaut.

Dieser Spätburgunder begleitet Fleischpasteten, Wildgerichte, Gänsebraten, aber auch kräftigen Käse.

Lagerung: 3-5 Jahre

<b>Art.-Nr.:</b>	7035
<b>Typ:</b>	Rotwein
<b>Geschmacksrichtung:</b>	trocken
<b>Qualitätsstufe/Region:</b>	Deutscher Qualitätswein Pfalz
<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Rebsorten:</b>	Spätburgunder
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0 % Vol.
<b>Restsüße:</b>	5,3 g/l
<b>Säuregehalt:</b>	5,6 g/l
<b>Flaschengröße:</b>	0,750 l
<b>Trinktemperatur:</b>	13-15 °C
<b>Abfüller:</b>	Deutsches Weintor eG, D-76831 Ilbesheim
<b>Allergene:</b>	Enthält Sulfite



Art.-Nr.: 7035



0 000040 183213



**DEUTSCHES WEINTOR**

*Pfalz*