

HÖLZ- WEISBRÖDT



Prämiert: Spätburgunder

Art.-Nr.: 292 8320

Kategorie	Artrium Weine
Rebsorten	Spätburgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Pfalz
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	14,0 % Vol.
Restsüße	5,7 g/l
Säuregehalt	5,4 g/l
Trinktemperatur	16-18 °C

Beschreibung

Mit seinem verführerischen Rot legt sich unser Spätburgunder ins Glas. Sein Bukett erinnert an ein kleines Backkunstwerk aus Vanille, leichtem Buttersüßholz und Marzipan. Geschmacklich überzeugt er mit exzellenten Fruchtkomponenten, grünem Pfeffer & saftigen Tanninen. Ein eleganter Vertreter dieser wunderbaren Rebsorte, der einfach immer passt!

Wie alle Weine unserer Weinlinie ARTRIUM hat auch der Spätburgunder sein eigenes Etikettenmotiv. Die Farbwelt spiegelt den rassigen, braunroten Ton des Weines wider. Das abgebildete Streichinstrument könnte eine Geige oder ein Cello darstellen und soll auf das edle Holz des Weines und den Charakter des harmonischen Multitalents verweisen.

Goldene Kammerpreismünze bei der Landesweinprämierung 2021 der LWK.



HÖLZ- WEISBRÖDT

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Fisch, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert,
Edelschimmel, Hartkäse, Zwiebelgewächse, Tomaten /
Nachtschattengewächse, Pfeffer, Chili, Hot & Spicy, Weißbrot, Brot,
Vollkorn, Kaffee

Passt gut zu:

Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Feierabend, Besondere
Anlässe

