

HOLZ- WEISBRÖDT



Spätburgunder

Art.-Nr.: 292 7124

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2022
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restsüße:	5,3 g/l
Säuregehalt:	5,6 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 Butterschokolade 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 ARTRUM 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.



HOLZ- 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

