

HOLZ- WEISBRÖDT



Spätburgunder

Art.-Nr.: 292 5325

Kategorie:	Artrium Weine Modern
Rebsorten:	Spätburgunder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Pfalz
Jahrgang:	2023
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restsüße:	7,0 g/l
Säuregehalt:	6,0 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 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.



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

Nährwertangaben je 100ml:

Energie	335 kJ/80 kcal
Kohlenhydrate	1,8 g
Zucker	0,7 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

