

WEINEXPERTISE

| | |
|------------------------|---|
| JAHRGANG: | 2016 |
| NAME: | Spätburgunder Magnum |
| QUALITÄTSSTUFE: | Kabinett |
| GESCHMACK: | halbtrocken |
| ALKOHOL: | 13,0 Vol. % |
| SÄURE: | 4,6 g/Ltr. |
| RESTZUCKER: | 14,4 g/Ltr. |
| FLASCHENINHALT: | 1,5 Liter |
| ANBAUREGION: | Baden/Ortenau |
| ERZEUGER: | Alde Gott Winzer Schwarzwald eG, D-77887 Sasbachwalden |
| BODENART: | Granit- und Sandsteinverwitterungsböden |
| ARTIKELNUMMER: | 6408 |
| EAN: | 4011993000911 |



| | |
|-------------------------|--|
| BESCHREIBUNG: | Granat bis rubinrot funkelnd im Glas, gilt als die anspruchsvollste Rotweinsorte. Kräftige Aromen heimischer Beeren mit dem feinen Tannin der Maischegärung, lassen diesen Pinot Noir zu einem besonderen Erlebnis werden. |
| PASST ZU: | Wild, Trüffel, Gans, Lamm-, Hammel-, Rinder- und Schweinebraten, kräftiger Edelpilz-Käse. |
| TRINKTEMPERATUR: | 16 - 18 °C |
| CHARAKTERISTIK: | Feines Aroma erinnert an Kirschen und Waldbeeren. Kräftig, gehaltvoll, feine Herbe kombiniert mit dezenter Süße, kräftige Gerbstoffe - geprägt durch den jungen Jahrgang. Auszeichnungen: Silber bei der DLG Bundesweinprämierung und Gold bei der Landesweinprämierung. |