



Ein kraftvoller Spätburgunder mit tiefem Rot und reifen Aromen von Kirsche, Johannisbeere, Vanille und Tabak.

12 Monate im Holzfass verleihen ihm Tiefe, Würze und Struktur.

Am Gaumen vielschichtig mit harmonischer Verbindung aus Frucht, feinem Holz und markanten, gut eingebundenen Tanninen.

Ideal zu Wild, Schmorgerichten oder reifem Käse – ein eleganter Rotwein mit Lagerpotenzial.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:

PFALZ - EDESHEIMER SCHLOSS

REBSORTE / KATEGORIE:

SPÄTBURGUNDER / ROTWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	12,0	% Vol.
SÄURE:	-,0	g / l
RESTZUCKER:	-,0	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU WILD,
SCHMORGERICHTEN ODER REIFEM
KÄSE

TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 116

 ENTHÄLT SULFITE