

SPÄTBURGUNDER

Der **Pfaffmann Spätburgunder** zeigt filigrane Aromen von **Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren**, untermalt von einer leichten **Nelkenwürze**. Im **großen Holzfass** gereift, überzeugt er mit einer eleganten **Tanninstruktur** und harmonischem **Säurespiel**. Ein fruchtiger, vielschichtiger Rotwein mit langem Nachhall.



Artikelnummer: 60214

Kategorien: [Pfaffmann](#)

Stichworte: [fruchtig](#), [unaufdringlich](#)

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Alkoholgehalt 13,5 Vol %

Ausbau trocken

Rebsorte Spätburgunder

Rebsorte Filter Spätburgunder

Speisebegleitung Am besten genießt man den Pfaffmann Spätburgunder zu einer Speise die Röstaromen enthält, wie ein saftiger Schmorbraten, würziges Gulasch oder gebratenes Lamm.

Weintyp Rotwein