

SPÄTBURGUNDER DOPPELSTÜCK

Feinster Pinotduft, enorm dicht, leichte Vanillenoten, samtig mit langem Nachhall – eine „Wucht“ von einem Wein – Doppelstück ist das typische rheinhessische Holzfass (2.400 ltr.), sehr elegant



Artikelnummer: 1274

Kategorien: [Manz](#)

Stichworte: [Nachhall](#)

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau trocken

Rebsorte Filter Spätburgunder

Rebsorte Spätburgunder

Weintyp Rotwein

Speisebegleitung Dieser Deutsche Wein sollte am besten temperiert bei 15 – 18°C genossen werden. Er passt perfekt als Begleiter zu Gänsebrust mit Ingwer-Rotkohl und Majoran, Lammragout mit Kichererbsen und getrockn

Alkoholgehalt 13,5 Vol %

Restzucker 4,7 g / L

Säure 4,8 g / L