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