



SANDWIESE



SPÄTBURGUNDER

Trocken, Rheinhessen



FINGERABDRUCK DES WEINES

Rebsorte:	Spätburgunder
Jahrgang:	2021
Herkunft:	Rheinhessen
Qualität:	Deutscher Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Allergene:	enthält Sulfite
Art. Nr.:	10D
Weinart:	Rotwein
Alkohol:	12,0% Vol.
Restsüße:	7,7 g/l
Säure:	4,9 g/l
Trinktemperatur:	15-17°C



WEINBESCHREIBUNG



sattes Rubinrot



zarte Vanillenote, rote Beerenfrüchte, Wildkirsche



samtig, rund, leichte Gerbstoffe, langer Nachhall, jeder Schluck neue Eindrücke



SPEISETIPP

Dieser Spätburgunder ist der perfekte Begleiter zu kräftigen Pasta Gerichten, Pizza, Rouladen, Schweinebraten und Gegrilltem.



WISSENSWERTES

Der Spätburgunder auch Pinot Noir genannt hat hohe Ansprüche an das Klima und den Standort. Dieser Spätburgunder wurde nach der Traubenblüte entblättert, sodass die kleinen Träubchen freistanden und genug Luft bekamen, um immer wieder abzutrocknen und genug Sonnenlicht um robust zu werden und früher zu reifen. Nach der Maischegärung wurde er teils im Stahl und teils im Holzfass ausgebaut.



Gut geschmeckt? Hier geht's zum Wein

Erzeugerabfüllung - Weingut Sandwiese, Winzermeister Daniel Schäfer
Fahrweg 19 - DE-67550 Worms Herrnsheim - www.sandwiese.com

