GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

SPÄTBURGUNDER BECHTHEIM

2023

Top-Spätburgunder: ein Fest von Beerenfrüchten, saftige schwarze Johannisbeeren, Wacholder und Nelken, ganz zart geräuchert. Trotz seiner Kraft bleibt dieser Spätburgunder ein Vorbild an Eleganz & Frische. Feines Holz leitet zu einem langen, balancierten Finale. Ein absoluter Verführer, sowohl jung als auch gereift.
Zutaten & Nährwertangaben

ARTIKELNUMMER	2302
ALKOHOLGEHALT	13,0 % vol
SÄURE	5,0 g/l
RESTSÜSSE	0,6 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Herrliche Aromatik von reifen dunklen roten Beeren, ungemein saftig und dicht. Pure Eleganz!
WEINART	rot
TRAUBEN	Spätburgunder
ALTER DER REBEN	20
SPEISEEMPFEHLUNG	Feine Wildgerichte wie Hirschfilet mit Portsauce, Apfelgratin mit Speck. Probieren Sie auch ein Kalbskotelett mit Ratatouille oder ein knuspriges Bauernhuhn mit Waldpilzen. Weicher, gereifter Weißschimmelkäse passt auch perfekt.
TRINKTEMPERATUR	16-18 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN
Kuhpfortenstrasse 11 • 67595 Bechtheim
Telefon: +49 (0) 6242-1546
www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de