

GEIL

OEKONOMIERAT ERBEN

QBA

FRÜHBURGUNDER BECHTHEIM

2023

Frühburgunder ist etwas Besonderes und Rares. Bezaubernd in der Nase: dunkle Kirsche, Schokolade, Nelken, Mokka und etwas Zedernholz. Am Gaumen verschmilzt die dunkle Frucht wunderbar mit dem reichen Charakter. Weiche Säuren und abgerundete samtige Tannine. Ein Finale mit großer Aufmerksamkeit auf Schokolade und Kaffee.

[Zutaten & Nährwertangaben](#)



ARTIKELNUMMER	2311
ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	4,9 g/l
RESTSÜSSE	0,5 g/l
GESCHMACK	trocken
GESCHMACK	Dunkle Schoki, Waldbeeren und eine vanillige Note. Der Ausbau im kleinen Holzfass gibt dem Wein eine betörende Würzigkeit.
WEINART	rot
TRAUBEN	Frühburgunder
ALTER DER REBEN	20
SPEISEEMPFEHLUNG	Genuss pur als Begleitung zu kandierter Ente oder Gans mit würzigem Rotkraut, klassisch bei Wildragout und originell bei geschmortem Kaninchen mit Zwetschgen. Es ist wichtig, dass sich der erdige, weiche Stil des Weins auch im Gericht widerspiegelt. Aber bitte nicht vergessen dass dieser Wein auch solo einfach nur perfekt ist.
TRINKTEMPERATUR	16-18 °C
ALLERGENE	Sulfite
ABFÜLLINFORMATION	Gutsabfüllung Weingut Oekonomierat Johann Geil Erben

WEINGUT GEIL OEKONOMIERAT ERBEN

Kuhporstenstrasse 11 • 67595 Bechtheim

Telefon: +49 (0) 6242-1546

www.weingut-geil.de • shop@weingut-geil.de