

## Oberrotweiler

## SPÄTBURGUNDER ROTWEIN

Qualitätswein trocken

Magnum



HERKUNFT	Baden, Kaiserstuhl
ERZEUGERABFÜLLUNG	Oberrotweiler Winzerverein eG
REBSORTEN	Spätburgunder
FLASCHENGRÖSSE	1,5 Ltr.
ANALYSE	Alk: 13,5 % Vol.   RZ: 5,0 g/l   S: 5,1 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	16 bis 18°C
CHARAKTERISIERUNG	Im Glas präsentiert er sich mit einem dunklen Rubinrot. In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges Aromenspiel mit würziger Note von Pfeffer, Paprika sowie feiner Röstaromatik mit Rauch, Tabak und Leder. Im Geschmack ist er ausdrucksstark. Ein feingliedriges Zusammenspiel von Burgunderdichte, Frucht, Fische und einem feinherben, langen Abgang.
EMPFEHLUNG	Ein schöner Wein zu Wildgerichten wie Hase, Reh, Hirsch sowie Lammbarten und Käse.
ARTIKEL - NUMMER	<b>4081700</b>
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 002140 557235
KARTON-EAN-NUMMER	4 002140 557235