



2023

Spätburgunder Rotwein

Qualitätswein trocken


Weinbeschreibung

Farbe: Leuchtendes Kirschrot

Geruch: Kirsch- und Sauerkirscharomatik, dazu Anklänge von dunklen Waldbeeren

Geschmack: Dichte Burgunderaromatik, Lakritz und dunkle Schokolade, warme, warme Tannine, weicher, runder und lang anhaltender Abgang

Analyse

Alkohol 13,0 % vol || Säure 4,9 g || RZ 4,8 g || 

Speise- und Trinkempfehlung

Am besten bei ca. 16 - 18 °C

Speiseempfehlung: Brotzeit, Fleisch- und Wurstgerichte, Pizza, Pasta, Ratatouille, Pizza Margherita, Pasta all'Arrabbiata, Tapas mit Manchego und Oliven, Quiche Lorraine, Coq au Vin, Shakshuka, Falafel mit Hummus, Moussaka

Käseempfehlung: Brie, Camembert, Münsterkäse, Romadur, Limburger, Tilsiter, Gouda (jung bis mittelalt), Edamer, Allgäuer Rahmkäse, Morbier, Reblochon



WEINGUT JOSEF WALZ

INHABER THOMAS WALZ · HAUPTSTRASSE 34 · 79423 HEITERSHEIM
TELEFON +49(O)7634 553030 · FAX +49(O)7634 553033 · INFO@WEINGUT-WALZ.DE ·
WWW.WEINGUT-WALZ.DE