

WEIN- EXPERTISE

HENSEL "AUFWIND" SPÄTBURGUNDER TROCKEN QBA



ART-NR. 60941

ERZEUGER Hensel

CHARAKTERISTIK In der Nase Noten von Kirschen, Beeren, Vanille, Kaffee sowie zarten Holzaromen. Am Gaumen kraftvoll-elegant, komplex und gut strukturiert. Angenehm eingebundene Tannine und Säure.

VERZEHREMPFEHLUNG Der "Aufwind" Spätburgunder passt ausgezeichnet zu rosa gebratener Ente mit Pilzrisotto.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 14-16°C

REBSORTE(N) Spätburgunder

ANBAUGEBIET Pfalz (Deutschland)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 5.10 g/l, Gesamtsäure 5.00 g/l, Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Gärung in Edelstahl und wiederbelegtem Barrique.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffer Wein GmbH, , Martin-Kollar-Str. 11, 81829, München, Deutschland

ABFÜLLER Weingut Hensel - D-67098 Bad Dürkheim