SPÄTBURGUNDER TROCKEN
PFÄLZER LEBENSLUST

CHARAKTERISTIK

Klassischer Pinot Noir: Rubinrote Farbe, Duft nach roten Beeren, Brombeere, Zwetschge und Waldfrüchten, dazu Vanille-Noten vom Holzfass. Im Mund vollmundig, samtig mit harmonischem Abgang. Die Spätburgunder-Reben in St. Martin wachsen auf Lehmboden mit hohem Humusgehalt, sind auf der Maische vergoren und teilweise im Holzfass gereift. Ideal zu gebratenem Fleisch, Wild und edlem Geflügel mit würzigen, aber leichten Soßen. Der Spätburgunder gilt als König der roten Rebsorten und entwickelt sich in nördlichen Anbauregionen besonders gut.

PRODUKTINFORMATIONEN

Jahrgang	2024
Rebsorte	Spätburgunder
Lage	Wollmesheimer Mütterle
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Linie	Pfälzer Lebenslust
Geschmack	trocken
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Pfalz
Restzucker g/L	0,4
Säure g/L	5,4
Allergene	enthält Sulfite
Alkoholgehalt Vol. %	13,0
Trinktemperatur	15-20°C

RAABE WEIN GbR
Totenkopfstraße 48 / 67487 St. Martin / Tel. +49 6323 2117 / E-Mail info@raabe-wein.de