

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2024 Spätburgunder & Cabernet Sauvignon

Qualitätswein Trocken

Artikelnummer: 121024

Charakteristik

Der Geruch

Aromen nach Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren. Schon gut trinkbar hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, d.h. eine Lagerung ist unbedingt von Vorteil. Dekantieren empfohlen.

Am Gaumen

Im Mund sehr gehaltvoll, körperreich, komplex, angenehm samtig und würzig, sehr langer Abgang.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Spätburgunder & Cabernet Sauvignon

Analytische Werte

Restzucker 4,0 g/l / Säuregehalt 6,0 g/l / Alkoholgehalt 13,11 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu allem, was "Wild" ist, schmeckt ganz bestimmt ein Spätburgunder Rotwein. Ebenso gut eignet er sich als Begleiter zum gebratenen Lammrücken. Auch zu gegrilltem Schweine- oder Rindfleisch macht ein trockener Spätburgunder eine gute Figur.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad

