

Weingut Peter Briem



(0,75 L)

2024 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Feinherb

Artikelnummer: 121022

Charakteristik

Der Geruch

Fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel. Vollmundiger, körperreicher Burgunder Typ. Das Bukett erinnert an das Aroma von Beerenfrüchten und Johannisbeere, wobei auch leichte Aromen von Kirsche vorhanden sind. Feine Noten von Schokolade und weißer Pfeffer verbreiten sich in der Nase und verleihen diesem Spätburgunder seine aparte sortentypische Würze.

Am Gaumen

Am Gaumen sind feine und noch junge Tannine spürbar. Schon gut trinkbar.

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

Feinherb

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Analytische Werte

Restzucker 19,3 g/l / Säuregehalt 5,3 g/l / Alkoholgehalt 11,6 Vol. %

Speisenempfehlung

Er eignet er sich als Begleiter zum gebratenen Lammrücken, aber auch zu gegrilltem Schweine- oder Rindfleisch macht ein Spätburgunder eine gute Figur.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad

