

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2025 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein Feinherb

Artikelnummer: 121037

Charakteristik

Der Geruch

Fruchtiges Aroma und Nuancen von Mandel zeichnen unseren feinherben Spätburgunder aus – ein vollmundiger, körperreicher Burgundertyp. Das Bukett erinnert an Beerenfrüchten, auch leichte Aromen von Kirsche sind vorhanden. Feine Noten von Schokolade und weißem 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.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weinregion 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 Inhaltstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Feinherb

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Analytische Werte

Alkoholgehalt 12,0 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

