

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2025 Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein Feinherb

Artikelnummer: 121042

Charakteristik

Der Geruch

Die Himbeere kokettiert mit süßen Komponenten. Klares, strahlendes kräftiges Rosé. Dieser Rosé weist trotz seiner leichten und milden Art die kräftigen Geschmackskomponenten eines Spätburgunders vor. Die Aromen von dunkler Kirsche, und Quitten dominieren.

Am Gaumen

Halbtrocken, von harmonischer Säure unterstützt. Eleganter Schmelz mit fragiler Fruchtsüße.

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

Analytische Werte

Restzucker 23,1 g/l / Säuregehalt 6,1 g/l / Alkoholgehalt 11,4 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu leichten Antipasti, Schinken, hellem Fleisch, sommerlichen Salaten und vielen Käsesorten. Exotische Spieße mit Ananas & Hühnchen, Cremesuppen, Lachs und alles, was sich daraus zaubern läßt. Zum intensiven Tratsch – nein, „Erfahrungsaustausch“ oder einfach zum allgemeinen und persönlichen Vergnügen!

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8° - 10° Grad

