









Rietburg Creation

SPÄTBURGUNDER | ERZEUGERABFÜLLUNG
0,75 L

| | | |
|---|-----------------------|---|
|  | REBSORTE | Spätburgunder |
|  | QUALITÄT | Qualitätswein |
|  | GESCHMACK | trocken |
|  | ANBAUGEBIET LAGE | Pfalz |
|  | TRINKTEMPERATUR | ca. 13-15°C |
|  | VERZHR- EMPFEHLUNG | Dieser Wein eignet sich zu kräftigem Braten, Wild und Käse. |

CHARAKTERISTIK

Dieser trockene Spätburgunder duftet angenehm nach Waldbeeren. Er hat eine elegante Art, präsentiert sich sehr geschmeidig und ist im Abgang eingebettet in feine Tannine. Dadurch erhält er eine samtige Note.

Restzucker ca. 5 g/l
Säure ca. 4,5 g/l
Alkohol ca. 12,5% Vol.

| | |
|----------------|---------------|
| INHALT | 0,75 l |
| GTIN Flasche | 4006975021435 |
| GTIN Kartonage | 4006975021442 |

