



## 2016 Spätburgunder Junge Reben

Württemberg, Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

Bereits ein echter Spätburgunder-Benchmark

**Abbinamenti:**

Hervorragend zu Hacktätschli und Kalbsbraten. Kaninchenragout, Rehmedaillons sowie Ente und Gans. Ebenso passend zu Nudeln mit Pilzsauce, Hartkäse und Brie.

**Consigli per il consumo:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Wurtemberg
<b>Produttore:</b>	Schnaitmann
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Numero di articolo:</b>	0741516

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Spätburgunder Junge Reben

Württemberg

Weingut Rainer Schnaitmann (Bio)

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2020
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.