



SPÄTBURGUNDER FREINSHEIMER OSCHELSKOPF GROSS 2016, WEINGUT KREBS

Lavet på 100 % Spätburgunder - det tyske navn for Pinot Noir. Lagret på en blanding af nye og brugte barriques og flasket uden filtrering.

Meget frugtpræget og intens duft af sorte kirsebær og modne blåbær med en note af vanilie og tørret ingefær. Ren frugtighed i smagen med flot intensitet, høj syre og sarte tanniner. Lang eftersmag.

Perfekt til fjerkræ og fuglevildt, men klarer også snildt kraftigere kødretter med vildt eller lam.

Læs mere om producenten på Bichel.dk

LAND:

Tyskland

OMRÅDE:

Pfalz

DRUETYPE:

LAGRING:

Små fade

SERVERING:

14-16 °C

GEMMEPOTENTIALE:

2018-2026

ALKOHOL:

13 %

VELEGNET TIL:

Fjerkræ Flyvende vildt Gris