



## **Schlatter Maltesergarten Spätburgunder Barrique, QbA, trocken**

**Farbe:** Dichtes Granatrot.

**Duft:** In der Nase sauber, mit dezenter Holzwürze und feinen mineralischen Noten, feine Röstaromen, ein Hauch von Kakao und Kaffee, reife Sauerkirschen und Brombeeraromen im Hintergrund.

**Geschmack:** Am Gaumen sauber und saftig, kraftvoll und gleichzeitig elegant, mit feiner Holzwürze. Noten von Vanille, Kakao und Röstaromen, milde Gewürze und satte Beerenfrucht. Gute aromatische Länge und Dichte. Im Hintergrund ein Hauch von Unterholz und Trüffel.

**Empfehlung:** Zu dunklem Fleisch und Geflügel, zu Wild, zu kräftigen und würzigen Schmorgerichten und zu reifem, mildem Käse.

Ideal: Geschmorte Kalbsbäckchen mit schwarzem Sommertrüffel.

Serviertemperatur: 16-18°C