



Markgräfler Spätburgunder QbA trocken

Farbe: Dichtes Granatrot.

Duft: In der Nase sauber, mit feinen mineralischen Noten, dezente Röstaromen, reifer Kirsch –und Beerenfrucht, guter Struktur und Dichte.

Geschmack: Am Gaumen sauber und saftig mit feiner Säure, gut eingebundenen Tanninen und angenehmer Länge. Frucht und Würze im Finale.

Empfehlung: Zu leicht geräucherten Fleischgerichten, zu dunklem Fleisch und Geflügel, zu Wild und zu reifem, mildem Käse.

Ideal: Strudel von der Fasanenbrust mit Spätburgunderreduktion.

Serviertemperatur: 16-18°C