

Online Weinprobe 4 - Verspieltes Burgundererlebnis in trocken - Gläseraufstellblatt

1

2

3

Die Videos finden Sie
unter
www.online-weinprobe.com



DURAT et LUCET
Cuvée Préstige
blanc et noir
brut
Klassische Flaschengärung
Nr. 113b

Duft: Lichy, Quitte, Honig,
Karamell
Geschmack: super cremig
Vanille, weich und schmeich-
lerisch für den Gaumen
Restsüße: ca. 11,0 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten,
Empfängen, Feierlichkeiten,
exzellenter Essensbegleiter
von kräftigen Speisen,
Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C
Pinot Noir Blanc de Noir,
Chardonnay, Riesling



Grauer Burgunder
TAGE wie DIESER
trocken
Nr. xx-073t
Ortswein: Endingen

Duft: Quitte, Karamell, junge
Honigmelone, vielschichtige
Sortenfrucht
Geschmack: wenig Kohlensäure,
sehr rund und mild, vollmundig,
dezent Vanille im Abgang
Restsüße: 6,3 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein
im Winter & Sommer,
Exzellenter Essensbegleiter für
alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8°C



Chardonnay
trocken
Nr. xx-8085t
Ortswein: Endingen

Duft: Ananas, Mango,
Nektarine, Lichy
Geschmack: rund und
vollmundig, viskoser
Gaumen in samtig
trockener Art
Restsüße: 6,8 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Exzellenter Essensbegleiter
für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 5-8°C

Online Weinprobe 4 - Verspieltes Burgundererlebnis in trocken - Gläseraufstellblatt

4

Die Videos finden Sie
unter
www.online-weinprobe.com

5

6

Viel Spaß!



FASZINATION Rosé trocken
Nr. xx-058t
Ortswein: Endingen

Farbe: leuchtendes Rot
Duft: fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere
Geschmack: weicher, runder und eleganter Rosé schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 6,1 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, angenehmer Essensbegleiter
Serviertemperatur: 5 °C



NOVUM Faszination Noir trocken
Nr. xx-8380t

Glas" kork"
Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Reife rote Paprika, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine
Restsüße: 5,7 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C



Pinot Noir trocken
Nr. xx-383t
Ortswein: Endingen
Kork Diam 100%natürlich

Farbe: üppiges & dunkles Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche, Brombeere, dezente Röstnoten
Geschmack: Seidiger Gaumen, mittelgewichtiger Körper, ausbalancierte Tannine, feiner Nachhall
Restsüße: 6,2 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein Essensbegleiter für alle Arten von kräftigen Speisen!