Online Weinprobe 5 - Piccolo Schnuppererlebnis

1

2

3

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

Bastian KRONE
trocken
Gründersekt

Nr. 106t

Duft: Birne, Quitte, Karamell
Geschmack: runde spritzige Art, perfekte Süße und zugleich milde Art
Restsüße: 21,6 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Ausschank an Hochzeiten, Empfängen, Feierlichkeiten, gemütliches Beisammensein, Aperitif, zum Frühstück
Serviertemperatur: 5 °C

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, dezente 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

Edition
STEPHANIE Rosé
Nr. xx-956
Kaiserstühler

Farbe: leuchtendes Rot
Duft: fruchtig, Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere
Geschmack: erfrischend, dezente Süße mit leicht herbem Charakter weich und schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 11,0 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter
Serviertemperatur: 5 °C

Online Weinprobe 5 - Piccolo Schnuppererlebnis

4

5

Viel Spaß!

6

Viel Spaß!

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

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

TAGE wie DIESER
Faszination Noir
Auch trocken Genießer lieben diesen Wein!
Nr. 392 - Glas“kork“

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine, schmeichlerische, nur unterschwellig merkbare Süße.
Restsüße: 15,4 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein, Terrassenwein, Universalwein für Feierlichkeiten, Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

BASTIAN BELL
Roter Likörwein
Nr. 820
Endinger Engelsberg
Kork Select Green 100%pflanzlich

Farbe: rubinrotes Rot
Duft: Kirsche und Johannisbeere, Heidelbeere
Geschmack: der wärmende Einfluss des Weinbrandes vermählt sich mit der Frucht und Süße zu purer Harmonie
Restsüße: 46,0 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung:
Aperitiv, zum Dessert, Digestiv nach dem Essen, zum einfach so genießen
Serviertemperatur: 22 °C