

Online Weinprobe 2 - Die Bandbreite des Rotweins - Gläseraufstellblatt

1

2

3

Link zur Playlist



2018
NOVUM Blauer Spätburgunder trocken
Nr. 18-8380t
Ortswein: Endingen
Glas“kork“

Farbe: dunkles Rubinrot
Duft: Rote Johannisbeere, Kirsche, Schokolade
Geschmack: rund, weich, voller Körper, kleine belebende Säurespitze nach Johannisbeere, sehr milde Gerbstoffe/Tannine
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle
Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,5%vol - 13,20 € /1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.



2016
Pinot Noir trocken
Nr. 16-383t
Ortswein: Endingen
Kork

Farbe: üppiges & dunkles Rubinrot
Duft: Dunkle Süßkirsche, Brombeere, dezente Röstnoten
Geschmack: Seidiger Gaumen, mittelgewichtiger Körper, ausbalancierte Tannine, feiner Nachhall
Restsüße: 4 - 6 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung:
gemütliches Zusammensein
Essensbegleiter für alle
Arten von kräftigen Speisen!
Serviertemperatur: 16-22 °C

13,0%vol - 13,20 € /1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.



TAGE wie DIESER Cuvée Noir trocken
Nr. 259t - Kork

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Reife rote Paprika, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine
Restsüße: 1 g/l
Säureeindruck: niedrig

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

12,5%vol - 13,20 € /1,0 L
€ 9,90 / 0,75 L Fl.

Nr. 211 - 19,60 € /1,0 L
€ 4,90 / 0,25 L Fl.

Online Weinprobe 2 - Die Bandbreite des Rotweins - Gläseraufstellblatt

4

5

6

Viel Spaß!

Link zur Playlist



Gold
AWC Vienna 2019

2016
Cuvée Noir ****
trocken
Nr. 16-8219t - Kork

Farbe: tiefschwarzes Rot
Duft: Röstarmomen, gepaart mit reifer roter Paprika, Waldfrüchten, Heidelbeere
Geschmack: vollmundig, kraftvoller südländischer Körper, samtige Gaumenfülle, süßliche Holznote, mit langem Nachhall
Restsüße: 1 g/l
Säureeindruck: niedrig

Genussempfehlung: Exzellenter Essensbegleiter für alle Arten von Speisen!
Serviertemperatur: 22 °C

13,5%vol - 25,33 € /1,0 L

€ 19,- / 0,75 L

Einführungspreis

statt € 34,- Fl.



TAGE wie DIESER
Cuvée Noir
feinherb
Nr. 392 - Glas“kork“

Farbe: tiefdunkles Rot
Duft: Brombeere, Heidelbeere, Süßkirsche, dezente Vanille & Holznoten
Geschmack: vollmundiger Körper, samtige, den Gaumen auskleidende Tannine, schmeichlerische dezente Süße
Restsüße: 12 - 15 g/l
Säureeindruck: niedrig

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

12,0%vol - 13,20 € /1,0 L

€ 9,90 / 0,75 L Fl.

Nr. 311 - 19,60 € /1,0 L

€ 4,90 / 0,25 L Fl.



2016
Blauer
Spätburgunder
lieblich
Nr. 16-381
Kaiserstühler

Farbe: strahlendes Rubinrot
Duft: Helle Süßkirsche, Himbeere
Geschmack: rund, weich, volle fein abgestimmte Süße, extrem schmeichlerisch für den Gaumen.
Restsüße: 25 - 27 g/l
Säureeindruck: sehr niedrig

Genussempfehlung: gemütliches Zusammensein, Terrassenwein (etwas gekühlt), Fernseh- und Spielewein
Serviertemperatur: (12) - 22 °C

11,5%vol - 9,87 € /1,0 L

€ 7,90 / 0,75 L Fl.