

Weinexpertise



Iphöfer Kalb

feiner Duft von Brombeeren, zarte Röstaromen, elegant, trocken(enthält Sulfite)

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 1855 |
| Gebinde: | 0,75 Ltr.-Flasche |
| Jahrgang: | 2018 |
| Ort/Lage: | Iphöfer Kalb |
| Rebsorte: | Spätburgunder |
| Qualitätsstufe: | QBA |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Speiseempfehlung: | Dieser Spätburgunder glänzt mit seiner Eleganz und kräftigem Körper. Im Gaumen spielt er mit einer leichten Vanillenote, gefolgt von weichen Tanninen. Ein ausgewogener Spätburgunder, der sehr gut eine Barbarie-Entenbrust auf Vichy-Karotten oder mariniertes Roastbeef mit Bratkartoffeln begleiten kann. |
| Trinktemperatur: | 17 - 19 °C |
| Alkohol: | 13 %Vol. |
| Restzucker: | 0,5 g/l |
| Säure: | 5 g/l |

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.