WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

EXPERTISE

FESSENBACHER
SPäTBURGUNDER ROTWEIN
trocken



Jahrgang:	2020
Qualitätsstufe:	Kabinett
Rebsorte:	Spätburgunder
Alkohol:	14,0 Vol. %
Säure:	6,4 g/Ltr.
Restsüße:	8,4 g/Ltr.
Inhalt:	0,75 l
Lagerfähigkeit:	3 Jahre
Prämierung:	Gold Landesweinprämierung
Artikelnummer:	408316

Allgemein:
Fruchtaromen von dunklen roten Früchten wie Brombeere und Sauerkirsche zeigen sich bei diesem Wein in der Nase und am Gaumen. Diese werden unterstützt durch eine feine Mokkanote. Dezent lassen sich auch rauchige Elemente erkennen. Die feine Taninstruktur bringt Kraft an den Gaumen und macht den Wein lange anhaltend.

Besonderheit:
Der Adler ist das Symbol unserer Weinmanufaktur. Als Wappentier der Stadt Gengenbach steht er für die Weinbautradition seit 888. Sortentypisch ausgebaut, mit viel Liebe zum Deatil, ist dieser Wein ein klassischer Vertreter seiner Sorte.

Speiseempfehlung:
Passend zu heimischem Wild, Schmorgerichten, mittelkräftiger Käse, Grillgemüse, Pasta und Ofenkartoffeln.

WEINMANUFAKTUR
GENGENBACH · OFFENBURG

Empfohlene Trinktemperatur:

14-16 °C

Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg eG
Am Winzerkeller 2 · 77723 Gengenbach · Tel. +49 (0)7803 96580
info@weinmanufaktur-gengenbach.de · www.weinmanufaktur-gengenbach.de