

2016/17 Akkurat

ROT

DEGUSTATIONSNOTIZ Der rote Akkurat ist ein klassischer Blauburgunder aus 100% Pinot-Noir-Trauben, im Stahltank angebaut und drei Monate im grossen Holzfass vinifiziert. Rubinrot. In der Nase spielen feinfruchtige Aromen von reifen Waldbeeren, im Gaumen zeigt er betörende Erdbeer- und Pflaumentöne, die in einem geschmeidigen Gaumenfluss enden.

TRAUBENSORTE Blauburgunder.

PASST ZU Trockenfleischplatte, zur Bratwurst mit Röstli oder zum Zürcher Geschnetzelten.

TRINKTEMPERATUR 14–16°C.

LAGERFÄHIGKEIT bis 2021.

PREIS CHF 16.50/75cl.

PERSÖNLICHE NOTIZEN:

