



KREBS

P F A L Z



2013 Spätburgunder Gross

Freinsheimer Oschelskopf · Pfalz
Deutscher Qualitätswein · Enthält Sulfite

Sensorik:

Im Duft sehr fruchtig mit dominanter, sortentypischer schwarzer Kirsche und reifen Heidelbeeren. Dazu kommen süßliche Würznoten von Vanillemark und Kandis, die etwas an Rumtopf erinnern. Durch zarte Mokka und Mandel Töne im Hintergrund wird das Duftbild perfekt abgerundet. Im Mund deutlich fruchtig mit spürbaren aber sehr zarten Tanninen und eine den Wein belebende frische Säure. Am Gaumen leichte Würze von Nelke und Vanille mit viel klarer, süßer Kirschfrucht, die lange im Nachhall präsent bleibt.

Speiseempfehlung:

Der fruchtige, wenig Säure und Tannin betonte Spätburgunder ist der perfekte Begleiter für Wild. Zum Rehbraten oder zu den Hirschmedaillons, ganz klassisch mit Preiselbeerbirne und Semmelknödeln an einer Waldpilzsauce.

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Weingut Krebs

Großkarlbacher Straße 10 · 67251 Freinsheim
Telefon 0 63 53 31 49 · Telefax 0 63 53 10 12
info@weingut-krebs.eu · www.weingut-krebs.eu