



STEITZ

STEITZ

Vinifiziert aus Trauben überwiegend vulkanisch geprägter Weinbergslagen



ANNO
2021



Rheinhessen



Spätburgunder 100%



Vulkangestein



Holzfass



12,5 %vol | Alkohol
0 g/l | Restzucker
5,3 g/l | Säure



Sulfite



10 | STEITZ-Artikelnummer



4260151040102 | Flasche
4260151040164 | Kiste



Mit strahlendem rubinrot und zarten violetten Reflexen leuchtet er im Kelch und verströmt Aromen von Kirschen und roten Beerenfrüchten. Zu den Fruchtnoten gesellen sich leicht würzige und Kräuternoten nach Lorbeer und Holunder. Am Gaumen führt die Frucht das Regiment, saftig mit straffem Säurebogen und zarten Gerbstoffen.



Super zu Kurzgebratenem vom Hähnchen über Frikadellen bis Kalbsschnitzelchen. Auch Geschmortem oder Pilzgerichten macht er Beine. Zur Pasta Arrabbiata ebenso wie zu Lammgerichten!



Jetzt bis 2030



14 - 16° Celsius



Klassisches Rotwein- oder Burgunderglas