



Burmester LBV 2016

Aperitif - Portwein

Ein harmonischer LBV, der sich durch seine Eleganz auszeichnet.

Jahrgang 2016 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 30,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 22,50

Artikel: Burmester LBV 2016

Land: Portugal

Erzeuger: J. W. Burmester & Ca. Lda.

Rebsorte: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela

Alkohol: 20%

Restzucker: 95 g/l

Säure: 4,89 g/l

Farbe: Intensives Violett

Aroma: In der Nase zart und charmant, mit Aromen von schwarzen Früchten, die sich perfekt mit balsamischen Noten und Anklängen an schwarze Johannisbeeren und schwarze Kirschen verbinden.

Geschmack: Im Mund ist er elegant und beeindruckend, mit einem perfekten Zusammenspiel zwischen den Fruchtaromen und der Säure, den Tanninen und dem Zucker.

Abgang: Langer und delikater Abgang.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Passt perfekt zu Desserts wie Schokoladen-Minz-Käsekuchen, Birnen-Mille-Feuille oder einfach zu mittelkräftigen Käsesorten.

Nach dem Öffnen sollte er innerhalb von 4 - 8 Wochen konsumiert werden.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sogevinus Fine Wines SA

Anschrift: Avenida Diogo Leite 344, 4400-111 Vila Nova de Gaia, Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 12.09.2023