

SKULL-NOIR

Deutsches alkoholisches Getränk



Artikel Nr.: 2866

Weinbeschreibung: Von Hand gelesen. Ein Rebstück mit fast schon rosinenartigen Trauben. Im offenen Holzbottich vergoren. Danach mit Brandy aus dem Kaiserstuhl abgestoppt. Zwei Jahre im kleinen Eichenholzfass gereift. Unfiltriert, von Hand abgefüllt. Aromatische Noten von Süßkirsche und Schokolade.
Unsere Antwort auf Port.

Speiseempfehlung: Als Aperitif. Zu dunklem Fleisch wie Wild oder Rind. Zu geräuchertem Fisch, Pasteten und aromatischen Käsesorten. Auch zum Dessert eine wunderbare Ergänzung.

Herkunft: Baden
Bereich: Kaiserstuhl
Ort: Bickensohl - Südwestlich, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Auf dem 48. Breitengrad zwischen Freiburg und Colmar.

Lage: Bickensohl
Bodenart: Vulkanverwitterungsgestein

Traubensorte: Spätburgunder
Geschmacksrichtung: Süß und herb zugleich

Alkohol: 20,0 vol.%

Trinktemperatur: 8 - 10° C
Haltbarkeit: ca. 6 - 8 Jahre
Inhalt: 0,5-l



Bickensohler Weinvoigtei eG, Neunlindenstr 25, D-79235 Vogtsburg
Tel. 07662-93110 Fax. 07662-931150 wein@bickensohler.de www.bickensohler.de

Von Hand gelesen - Vom Edlen das Beste