

## **Fränkischer Burgunder – rot und trocken, aber wenig Tannin!**

Wenn Sie ein Weinkenner oder Weinliebhaber sind, der nach einem fein-fruchtigen und würzigen Rotwein sucht, dann ist unser Fränkischer Burgunder Rotwein genau das Richtige für Sie.

Die Historische Rebsorte stammt aus Rheinhessen und besticht durch ihre pfeffrigen Aromen, einen moderaten Gerbstoff und eine weiche Textur.

Fränkischer Burgunder - Eine besondere Rebsorte:

Der Fränkische Burgunder ist eine historische Rotwein-Rebsorte, die im 19. Jahrhundert in Deutschland weit verbreitet war, aber dann fast vollständig ausgestorben ist.

Glücklicherweise wurde sie in den 2009er Jahren wiederentdeckt und wird jetzt von Winzern wie uns kultiviert. Die Trauben des Fränkischen Burgunders haben eine dicke Haut, was zu einem weichen Tannin führt, das den Wein angenehm trinkbar macht.

Aromen und Geschmack:

Unser Fränkischer Burgunder Rotwein hat eine wunderbar feine Frucht, die von pfeffrigen Aromen begleitet wird. Im Geschmack zeigt er eine weiche Textur, die durch einen moderaten Gerbstoff und eine passende Säure abgerundet wird. Der Abgang ist lang und angenehm.

Essensbegleitung und Trinktemperatur:

Unser Fränkischer Burgunder Rotwein ist trocken ausgebaut und hat einen Alkoholgehalt von 13 % vol. Wir empfehlen, ihn bei einer Trinktemperatur von 16-18°C zu genießen. Er passt hervorragend zu würzigen Gerichten, Wild und rotem Fleisch.

Wenn Sie auf der Suche nach einem Rotwein sind, der mit seiner besonderen Historischen Rebsorte, pfeffrigen Aromen, moderatem Gerbstoff und einer weichen Textur überzeugt, dann ist unser Fränkischer Burgunder Rotwein genau das Richtige für Sie. Probieren Sie ihn aus und lassen Sie sich von seinem besonderen Geschmack begeistern.