

Botunjac Sveti Gral 2023 75 cl

Botunjac Serbien Župa 75 cl



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein tiefgründiger Natur-Rotwein aus Serbien, geprägt von Balance, roten Früchten, feiner Würze und elegantem Ausbau in großen Fässern. Handwerklich hergestellt ohne Zusatzstoffe, mit Respekt vor Tradition und Natur.

Servierempfehlung

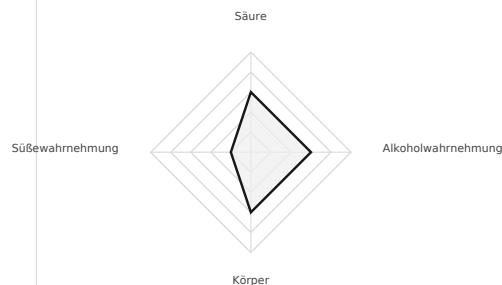
Bei 15–17 °C servieren.

Passt zu

Passt zu Eintöpfen, Wild, Rindfleisch, Ossobuco, Geflügel, BBQ und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleiter zu gehaltvollen Gerichten.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Samtig
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Tiefgründig, Naturbelassen
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Unterholz
Florale Noten	Veilchen
Frucht	Kirsche, Pflaume, Erdbeere, Himbeere, Brombeere
Gewürze	Pfeffer

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau
Naturwein	Naturwein, Spontangärung, Ohne Zusatzstoffe
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Großes Holzfass
Unfiltriert	Unfiltriert

Servieren

Dekantieren	Kurz belüften
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Schmorgerichte, Wild, Rindfleisch, Grillgerichte, Hartkäse
-------------------	---

