



## WEINGUT BURG RAVENSBURG
















22,80\$

\* Prix de détail suggéré



Burg Ravensburg Pinot  
Noir 2021

 Biologique

	Code produit	13859501
	Prix licencié	21.05\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Allemagne
	Désignation réglementée	Q.b.A.
	Région	Bade
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Pourcentage d'alcool	12.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Couronne métallique vissée

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Weingut Burg Ravensburg a élu domicile dans le paysage idyllique situé entre Karlsruhe, Heidelberg et Heilbronn, une région connue sous le nom de Kraichgau. Il est fier d'être un ambassadeur de la culture viticole unique du Kraichgau, qui met en valeur l'ensemble de la région de Bade. Le domaine est connu pour ses normes de qualité strictes, son engagement en faveur de la durabilité et son approche écoresponsable.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Au nez : fins arômes de torréfaction, de cerise, de cassis et de prune.

Affinités culinaires : steaks, rôti de veau, civet de lapin.

Température de consommation : 16-18°C/60.8-64.4°F

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont délicatement récoltés à la main, soigneusement triés et fermentés en petits lots avec des baies entières. L'objectif est de produire des vins Spätburgunder de longue durée, au fruité franc, à l'élégance et à la structure tannique fine. La fermentation malolactique a lieu dans des barriques usées dans lesquelles les vins vieillissent pendant 8 à 12 mois.



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie