



Anbaugebiet	Grigioni / Graubünden
Produzent	Peter Joos, Trimmis
Traubensorte	Blauburgunder
Farbe	Helles Rubinrot
Geschmacksrichtung	Angenehmer Geschmack; leicht rauchiges Blauburgunder- Bouquet.
Lagerfähigkeit	2 - 3 Jahre
Trinktemperatur	15 - 17° C
Merkmale	Aus Blauburgundertrauben von der Spiegelberger Halde gekellert und Produziert. Im Edelstahltank 6 Monate ausgebaut. Ein guter leichter Beerliwein, weist ein vornehmes Bouquet feiner Art und einen edlen Körper auf. Schön und süffig, ausgewogen mit einer leichten schiefer-rauchigen Edelnote.
Weintipp	Der Trimmiser Spiegelberger passt zu weichen Käsevorspeisen, Bündnerplatte und Trockenfleisch. Idealer Begleiter für sauersüsse Speisen und grilliertes Geflügelfleisch.



**Trimmiser
Spiegelberger AOC
Blauburgunder**

Trimmiser Spiegelberger