



<b>Anbaugebiet</b>	Grigioni / Graubünden
<b>Produzent</b>	Peter Joos, Trimmis
<b>Traubensorte</b>	Blauburgunder
<b>Farbe</b>	Helles Rubinrot
<b>Geschmacksrichtung</b>	Angenehmer Geschmack, leicht rauchiges Blauburgunder-Bouquet.
<b>Lagerfähigkeit ab Kauf</b>	2 - 3 Jahre
<b>Trinktemperatur</b>	15 - 17° C
<b>Merkmale</b>	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.
<b>Weintipp</b>	Der Trimmiser Spiegelberger passt zu weichen Käsevorspeisen, Bündnerplatten und Trockenfleisch. Idealer Begleiter für süss-saure Speisen und grilliertes Geflügelfleisch.



**Trimmiser Spiegelberger AOC  
Blauburgunder**

Appellation d'Origine Contrôlée

# *Trimmiser Spiegelberger*