



2021 CUVÉE ROT "FOUR BARRELS"



Trocken ausgebaut.

Aromen: getrocknete Frucht, schwarzer Pfeffer, Vanille, Brombeere

Gelungene Komposition aus 4 Fässern und 2 Rebsorten. Ein Frankophil mit Kontur.

Gehaltvoll, rund mit stabilem Körper.

Zur würzigen, mediterranen Küche, natürlich auch zu gebratenem und gegrilltem rotem Fleisch. Ideal zu Schokoladendesserts.

Lagerfähigkeit: 5-7 Jahre

Trinktemperatur: 16-19°

KLASSIFIKATION
Genuss pur

ART.-NR.
48

INHALT
750 ml

ALKOHOL
13,0 % vol

SÄURE
5,6 g/l

RESTSÜSSE
2,2 g/l

Info zum Weingut?

