



## CLEVNER >HADES<

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 2205H



DE-ÖKO-003

Clevner wurde schon früh an verschiedenen Orten Württembergs angebaut. Er wird zur Familie des Spätburgunders gezählt. Die Traube ist kleinbeerig, von der Form einer Faust, und dicht gepackt. Die Herkunft des Namens ist strittig. Die Anbaufläche in Württemberg beläuft sich auf knapp 20 Hektar. Der Clevner gibt feinduftige, füllige, relativ gerbstoffarme Weine von mittlerer Haltbarkeit.

92° Oechsle, klassische Maischegärung über 12 Tage, biologischer Säureabbau, Ausbau in Barriques.

Opakes Rubin im Glas, Duft von reifen Waldbeeren, Kirschen und Karamell, rauchig. Am Gaumen pfeffrig, reife Beeren, große Fülle, feiner Holzeinsatz. Harmonie pur mit großem Reifepotenzial!

Zu Rohmilchkäse, gebratenem Geflügel oder Lasagne! Aber auch „einfach so“ etwas ganz Besonderes.

|                |                          |
|----------------|--------------------------|
| Jahrgang:      | 2022                     |
| Rebsorte:      | Clevner                  |
| Herkunft:      | Württemberg, Deutschland |
| Boden:         | Keuper                   |
| Flaschengröße: | 0,75l                    |

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Alkohol:           | 12,5% vol.      |
| Restzucker:        | 0,1 g/l.        |
| Säure:             | 5,1 g/l.        |
| Reifepotenzial:    | bis 2032        |
| Serviertemperatur: | 16 bis 18 Grad  |
| Hinweis:           | Enthält Sulfite |