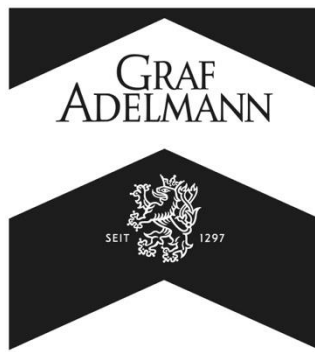




HERBST IM PARK

ROTWEINCUVÉE trocken

Artikelnummer: 2206-1



DE-ÖKO-003

Diese außergewöhnliche Rotwein-Cuvée ist seit über 30 Jahren unser Aushängeschild: Ein ausgewogener, dunkelfarbiger Wein der die perfekte Balance zwischen Eleganz und Kraft bietet. Die Lemberger basierte Komposition wird ergänzt durch Pinot Noir und Cabernet – und spiegelt so die Württemberger Rebsortenvielfalt spielerisch wieder. Ein hervorragender Essensbegleiter, aber auch eine top „Solo-Show“.

93° Oechsle. Offene Maischegärung (spontan) über zwei Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau über 30 Monate im kleinen Holzfass.

Im Glas dunkles Granat. In der Nase saftig-beerig mit zarter Rauchnote, Wildkirschen, Preiselbeeren, Nelke und schwarzer Pfeffer. Am Gaumen würzig, reife Fruchtaromen von Kirsche und Zwetschge, Kraft und Eleganz halten sich die Waage. Langer Nachhall.

Eine großartige Begleitung für alle Wildgerichte, Schmorbraten, Steak und Rohmilchkäse.

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Spätburgunder, Lemberger, Cabernets
Klassifizierung:	Qualitätswein
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l.
Säure:	5,3 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2039
Serviertemperatur:	18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100ml:	307 kJ/73 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

