



RED! ROTWEINCUVÉE

2018 · Gutswein

AUSBAU Klassische Maischegärung. Ausbau 6 Monate in mehrfach belegten Barriques.

LESE 100% Handlese

SÄURE 5,2 g/l

RESTZUCKER 4,1 g/l

REBSORTEN Acolon und Lemberger

ALKOHOL 12,5% VOL

TRINKTEMPERATUR 16 – 18°C

LAGERFÄHIGKEIT 2 – 5 Jahre

Unser RED! präsentiert sich tief dunkelrot im Glas. Aromen von Brombeere und schwarzer Johannisbeeren harmonisieren in diesem Rotweincuvée hervorragend zusammen. Passt zu geschmorten Fleischgerichten vom Schwein und Rind oder zu würzigen Pastagerichten.

