

XXL ROTWEIN TROCKEN

2018



Zartwürzige Himbeernote, rauchig, fruchtig, komplexe, kräftige Tannine, jedoch sehr harmonisch eingebaut, Geruchs- und Geschmacksnoten eines klassischen Bordeaux-Cuveé. Cabernet Sauvignon & Merlot Internationale Klasse.

TERROIR

Schwere, dunkelbraune Auflage, Sandlöss und Lösskindeln, Schichten mit freiem Kalk, lehmige Sande, häufig geröllhaltig. Ertrag 30hl/ha.

VINIFIKATION

Vorlese und Hauptlese mit Hand. 10 Tage Maischegärung. Biologischer Säureabbau. 18 Monate Barriquelager, französische Eiche. 3 Monate Flaschenreife. Abfüllung im August.

EMPFEHLUNG

Zu kräftigen Rind-, Lamm- & Wildgerichten. Pur genießen.
Ideale Trinktemperatur 18°C.

HERKUNFT

Pfalz

ANALYSE

A 14,3 %VOL · S 5,9 G/L · RZ 0,6 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

