

k

KIRCHNER
(FREINSHEIM)

"SCHWARZES KREUZ" SANKT- LAURENT TROCKEN

2022



Rauchiger Duft nach schwarzen und roten Beeren, rauchig, kräftiges aber angenehmes Tanningerüst.

TERROIR

Gut wasserdurchlässige Auflage auf dichtem, schwerem Grund, lehmige Sande, tertiäre Sande, vereinzelt Tonlager. Ertrag 30hl/ha.

VINIFIKATION

Vorlese und Hauptlese mit Hand. 12 Tage Maischegärung. Biologischer Säureabbau. 18 Monate Barriquelager. Abfüllung im August.

EMPFEHLUNG

Zu Rinderfilet, dunklem Fleisch mit kräftigen Soßen. Pur ein Genuss.

Ideale Trinktemperatur 18°C.

HERKUNFT

Freinsheimer Schwarzes Kreuz

ANALYSE

A 12,93 %VOL · S 5 G/L · RZ 0,4 G/L

ALLERGENHINWEIS

Sulfite

