



# EXPERTISE

## GLÜCKSTAG CUVÉE ROT

JAHRGANG:	2024
GESCHMACK:	feinherb
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	12-16 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	15,60 g/L
SÄURE:	4,80 g/L
ARTIKELNUMMER:	6267
EAN:	4011993626715



### BESCHREIBUNG

Als Cuvée aus verschiedenen Cabernet-Sorten und unserem heimischen Spätburgunder präsentiert sich dieser Wein mit einer modernen, internationalen Rotwein-Stilistik. Im Glas elegant, aber dennoch kraftvoll mit Tiefe.

### CHARAKTERISTIK

Dunkle Brombeer- und Heidelbeeraromen gepaart mit einer wundervollen Süßkirschenfacette und einer dezenten Schokoladennuance – ein Fest für die Sinne! Dennoch vermittelt dieser Wein Leichtigkeit und Finesse. Ob bei entspannten Gartenfesten unter freiem Himmel oder bei genussvollen Stunden am Kamin – diese Cuvée überzeugt in jeder Saison. Leicht gekühlt serviert, offenbart dieser Rotwein seine fruchtige Frische und seine leichte, zugängliche Trinkstruktur.

### PASST ZU

Steaks, Antipasti und allem was zu einem guten Barbecue dazu gehört, auch ideal zu deftigen Gerichten der heimischen Küche, wie zum Beispiel Sauerbraten