EXPERTISE

AUSBLICK ROTWEIN CUVÉE

JAHRGANG:	2023
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	16 - 18 °C
ALKOHOL:	14,00 %vol.
RESTZUCKER:	6,30 g/L
SÄURE:	5,10 g/L
ARTIKELNUMMER:	6337
EAN:	4011993063718

BESCHREIBUNG

In Baden ist es eine Jahrhundert alte Tradition, den "Roten" im Holzfass auszubauen. Das Rotwein-Cuveé wurde mit besonderer Mühe und viel Geduld ausgebaut. Nach der Maischegärung mit langer Verweildauer, reifte dieser Rotwein im großen Eichenfass für 12 Monate.

CHARAKTERISTIK

Elegantes Rubinrot verspricht Wärme und Kraft. Im Duft ein Hauch von dunklen Beeren. Unser Spätburgunder von höchster Güte gibt diesem Cuvée seine einzigartige Geschmeidigkeit, leichte Röstaromen spiegeln sich auf dem Gaumen. Der Cabernet Dorsa verleiht diesem Rotwein etwas Pfeffer und Würze.

PASST ZU

Lammrücken, zu kräftig gewürzten Steaks und zu Wildgerichten.