



EXPERTISE

ROTWEIN "STEAK TRIFFT WEIN"

JAHRGANG:	2022
GESCHMACK:	feinherb
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	14 - 16 °C
ALKOHOL:	13,50 %vol.
RESTZUCKER:	16,70 g/L
SÄURE:	5,30 g/L
ARTIKELNUMMER:	6597



BESCHREIBUNG

Rebsorten: Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos und Spätburgunder.
Eine Rotweincuvée der besonderen Art.

CHARAKTERISTIK

Tiefdunkel. Intensiver Duft nach dunklen Waldfrüchten, Kirschen und Pflaumen. Vollmundig und Kräftig.

PASST ZU

STEAK und ist der Genuss für Freunde vollmundiger, kräftiger und fruchtbetonter Rotweine.