

„1751“ Cuvée, Biowein

Weinbeschreibung

reife, beerige Frucht mit lebhaften, animierenden
Tanninen, komplex, vielschichtig, spannend

Passend zu

Gegrilltem, Pilze, Tortellini, Lasagne, reife Käse, Wild

Jahrgang:	2015
Traubensorte:	Cuvée aus Rösler, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch
Lesedatum:	Ende Oktober 2015
Lesegradation:	21 Grad KMW
Gärung:	Maischegärung, 4 Wochen, keine Hefen zugesetzt
Ausbau:	24 Monate in traditionellen Holzfässern und in Barriques mit anschließender Cuvétierung, ungefiltert
Trinktemperatur:	15 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 14,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 5,5 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 12 mg/l, gesamte schwefelige Säure 30 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 100 mg/l, frei: 50 mg/l
Vegan geeignet:	Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs