

„1751“ Cuvée, Biowein

Weinbeschreibung

Dichtes Bouquet aus Brombeere und Johannisbeere, verbunden mit ausgeprägtem Tannin formen einen Wein von besonderem Präsenz

Passend zu

Gegrilltem Gemüse, Steaks, Salami

Jahrgang:	2018
Traubensorte:	Merlot, Rösler, Cabernet Sauvignon und Blaufränkisch
Lesedatum:	Anfang Oktober 2018
Lesegradation:	21 Grad KMW
Gärung:	Maischegärung, 4 Wochen, keine Hefen zugesetzt
Ausbau:	18 Monate in traditionellen Holzfässern und in Barriques mit anschließender Cuvétierung, ungefiltert
Trinktemperatur:	15 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 13,5 Vol-%, Restsüße 1,3 g/l trocken

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs