

Mouriberg, Biowein

Weinbeschreibung

dichtes Dunkelrot

reife Kirschnote mit dunkler Schokolade in der Nase

gut eingebundene, üppige Tannine

Passend zu

Braten, Lamm, Steaks

| | |
|-------------------------|---|
| Jahrgang: | 2018 |
| Traubensorte: | Merlot, Cabernet Sauvignon |
| Lesedatum: | Mitte Oktober 2018 |
| Lesegradation: | 21 Grad KMW |
| Gärung: | spontane Maischegärung, 4 Wochen |
| Ausbau: | 17 Monate im Barrique, ungefiltert |
| Trinktemperatur: | 15-18 °C |
| Weindaten: | Natürlicher Alk. 14 Vol-%, Restsüße 1,5 g/l - trocken Säure 6,4 g/l keine Sulfite zugesetzt gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 100 mg/l, frei: 50 mg/l |

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs