



2015 Mönch Berthold * * * trocken

„im Barrique gereift“

Cuvée aus Lemberger, Cabernet Cubin, Cabernet Franc & Syrah
Art. Nr. 3645

Weinbeschreibung

- * **Farbe:**
Intensives Rot mit bläulichen Reflexen.
- * **Aroma:**
Betörende Duftnoten von Schwarzkirsche und Waldbeeren, neben einer schönen Lorbeer-Würze Und einer angenehmen Lagerfeuer-und Raucharomatik.
- * **Weincharakter:**
Am Gaumen zeigt sich die Cuvée ebenfalls würzig, dabei aber ungemein elegant mit tiefer Frucht, dosierter Kraft und schöner Länge.
- * **Weinausbau:**
Dieser Wein wurde traditionell 3 Wochen maischevergoren. Anschließend Ausbau im neuen Barrique für 20 Monate.
- * **Empfehlung:**
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 – 18 Grad zu kräftigen Fleischgerichten, dunklem Geflügel, Steinpilzen, Leber und Wildpasteten.
- * **Analysewerte:**
Alkohol: 13,5%
Zucker: 3,0g
Säure: 5,5g

Enthält Sulfite

