



# 2017 Cuvée Concilium \* \* \* trocken

„im Holzfass gereift“

Cuvée aus Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Cubin & Syrah  
Art. Nr. 3655

## Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Intensives Rot mit purpurnen Reflexen.
- \* **Aroma:**  
Dieser Wein fasziniert mit einem vielschichtigen Aroma von Schwarzkirsche, Cassis und Waldbeeren, neben Holz und Leder.
- \* **Weincharakter:**  
Der Wein ist kraftvoll, dicht und weist spürbare Gerbstoffe aus, welche zur Fülle des Weines beitragen. Auf dem Gaumen eine saftige Cassis Frucht, ein feiner Schokoladenton sowie angenehm, würzige Noten.
- \* **Weinausbau:**  
Dieser Wein wurde traditionell 3 Wochen maischevergoren. Anschließend Ausbau im neuen und gebrauchten 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: 2,3g  
Säure: 5,7g  
Enthält Sulfite

