



2018 IWI Sommelier Blend No. 3

*** trocken

Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Lemberger, und Cabernet Cubin
„im Holzfass gereift“
Art. Nr. 3885

Weinbeschreibung

- * **Farbe:**
Dunkles Rubinrot mit Lila Reflexen.
- * **Aroma:**
Schwarze Johannisbeere gepaart mit schwarzer Kirsche, dunkle Schokolade, Pfeffer, Pflaume und leichte Ledernoten verbinden sich harmonisch in der Nase
- * **Weincharakter:**
Diese ausgesuchte Cuvée zeigt sich kraftvoll in Nase und am Gaumen. Schön eingebundene Gerbstoffe zeigen sich noch in diesen jungen Wein
- * **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 geschmortem Rinderbraten, Wildgerichten, kräftigen Pilzgerichten, rohen Schinken, Salami und gereiftem Käse.
Dieser Wein darf Jung gerne Dekantiert werden.
- * **Analysewerte:**
Alkohol: 13,5%
Zucker: 3,3g
Säure: 5,7g
Enthält Sulfite

