



# WEINMANUFAKTUR STUTTGART

## Expertise



### Mönch Berthold QbA trocken \*\*\* Barr.

|            |                  |
|------------|------------------|
| Jahrgang:  | 2018             |
|            | Barrique-Ausbau  |
| Weinart:   | Rotwein          |
| Qualität:  | Drei-Sterne-Wein |
| Geschmack: | Trocken          |

|                |               |
|----------------|---------------|
| Gebinde:       | 0,75 ltr.     |
| Artikelnummer: | 3645          |
| EAN/GTIN:      | 4021711364515 |

### Analysewerte:

|                  |             |
|------------------|-------------|
| Alkohol:         | 13,50 %Vol. |
| Restzucker:      | 4,00 g/l    |
| Säure:           | 6,00 g/l    |
| Trinktemperatur: | 16 - 18°C   |

### Weinbeschreibung:

Cuvée aus Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Lemberger & Syrah

Intensives Rot mit bläulichen Reflexen.

Betörende Duftnoten von Schwarzkirsche und Waldbeeren, neben einer schönen Lorbeer-Würze und einer angenehmen Lagerfeuer- und Raucharomatik.

### Speiseempfehlung:

zu kräftigen Fleischgerichten, dunklem Geflügel, Steinpilzen, Leber und Wildpasteten.