



2019 Mönch Berthold ✨ ✨ trocken

„im Holzfass gereift“

Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder, Cabernet Franc & Cabernet Cubin
Art. Nr. 3625

Weinbeschreibung

- ✦ **Farbe:**
Kräftiges Violett.
- ✦ **Aroma:**
Betörende Düfte von knackiger Sauerkirsche und Zwetschge, abgerundet mit feinen Holznoten bestimmen das Aroma dieser harmonischen Cuvée.
- ✦ **Weincharakter:**
Der Wein ist gut strukturiert, dicht und kompakt. Die Cuvée hinterlässt einen würzigen Eindruck.
- ✦ **Weinausbau:**
Dieser Wein wurde traditionell Maischevergoren und im Anschluss 12 Monate im großen Holzfass ausgebaut.
- ✦ **Empfehlung:**
Genießen Sie diesen Wein bei einer Temperatur von 16 - 18°C sowohl zu schwäbischen Zwiebelrostbraten als auch zu mediterranen Spezialitäten.
- ✦ **Analysewerte:**
Alkohol: 13,5%
Zucker: 5,5g
Säure: 5,6g

Enthält Sulfite

