WEINMANUFAKTUR
STUTTGART

Expertise

Mönch Berthold QbA trocken ** Rot

Jahrgang:	2022
Weinart:	Rotwein
Qualität:	Zwei-Sterne-Wein
Geschmack:	Trocken
Gebinde:	0,75 ltr.
Artikelnummer:	3625
EAN/GTIN:	4021711362511

Analysewerte:

Alkohol:	13,50 %Vol.
Restzucker:	1,40 g/l
Säure:	5,50 g/l
Trinktemperatur:	16 - 18°C

Weinbeschreibung:

Kräftiges Violett.

Betörende Düfte von knackiger Sauerkirsche
und Zwetschge, abgerundet mit feinen Holznoten
bestimmen das Aroma dieser harmonischen Cuvée,
bestehend aus Lemberger, Merlot, Spätburgunder, Syrah und
Cabernet Franc.

Der Wein ist gut strukturiert, dicht und kompakt.
Die Cuvée hinterlässt einen würzigen Eindruck.

Speiseempfehlung:

Hierzu empfehlen wir einen schwäbischen Zwiebelrostbraten
oder Krustenbraten mit Kartoffelknödel.