



2015

WÜRTTEMBERG

ROTWEIN CUVÉE

TROCKEN

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN

Restzucker:	1,7 g/L
Säure:	5,0 g/L
Alkohol:	12,5 % VOL
Flasche:	0,75 L Burgunderflasche antikgrün/BVS
Bodenart:	Muschelkalk
Ausbau:	Edelstahltank
Trinktemperatur:	16 °C
Lagerfähigkeit:	jetzt perfekt trinkbar, bis 2019
Glas:	Bordeauxglas



Dieses Rotwein Cuvée ist ein Verschnitt aus den Rebsorten Dornfelder, Schwarzriesling und Trollinger. Der Dornfelder zeigt sich auch in der Farbe, ein kräftiges Purpur mit violetten Reflexen.

Der Wein hat eine intensive, fruchtige Nase. Brombeere, schwarze Kirsche, Holunder und Schlehe, ergänzt durch würzigen Kümmel, schwarzen Pfeffer und Wacholder.

Dazu eine geschmorte Rinderbacke mit Spätzle!