



2015

WÜRTTEMBERG

**ROTWEIN CYVÉE -Y-
TROCKEN**

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN

Restzucker:	1,4 g/L
Säure:	5,4 g/L
Alkohol:	13,5 % VOL
Flasche:	0,75 L Burgunderflasche antikgrün/BVS
Bodenart:	Muschelkalk
Ausbau:	50 % Barriques, 50 % Edeltank
Trinktemperatur:	16 °C
Lagerfähigkeit:	jetzt trinkbar, perfekt in 1-3 Jahren, bis 2022
Glas:	Bordeauxglas

Dieser Premiumwein wurde teilweise in klassischen Barriquefässern ausgebaut und ist ein Verschnitt aus den Rebsorten Lemberger und Dornfelder. Der Dornfelder zeigt sich auch in der Farbe, ein kräftiges Purpur mit violetten Reflexen.

