



2017

**LÖWENHERZ**  
Cuvée-Rot trocken

im Barrique gereift

Alkohol: 14 vol. %  
Säure: 4,8 g/l  
Restsüße: 2 g/l  
Mostgewicht: 99 Oechsle

Boden: Gipskeuper

Die Kunst des Kellermeisters liegt im Cuvée -  
Aus den Trauben vom Lemberger und Samtrot

Ein großartiger Wein aus unserem Paradeweinberg  
„Löwenherz“,  
Komplexität in Geschmack und Aroma geben ihm eine sehr  
lange Lebensdauer

Ein kräftiger harmonischer Rotwein mit feinen Röstaromen, im  
Duft Nuancen von Vanille  
zum idealen Begleiter der guten Küche  
Essensempfehlung:  
kräftiges Rindfleisch, Wildgerichte

empfohlene Trinktemperatur 18 Grad  
Dekantieren empfohlen