



2017

PRIVATKELLER
Cuvée-Rot trocken

Alkohol: 13,5 g/l
Säure: 4,5 g/l
Restsüße: 1,9 g/l
Mostgewicht: 98 Oechsle
Ertrag: 70 kg/ ar
Böden: Letten bis Gipskeuper

Aus den Rebsorten: Lemberger und Samtrot
10 Monate im Barrique gelagert

Die herausragende Vermählung der besten Weine des
Jahrgangs.

Elegante, beerige Aromen von reifen, roten Früchten
harmonieren mit der feinen Würze und dem leisen Ton aus dem
Barriquefass.

Essensempfehlung: kräftiges dunkles Fleisch, auch Wildgerichte

Trinktemperatur: 16- 18 °C;
Dekantieren empfohlen