

BODENSTÄNDIG

KLEINFLASCHEN

DER WEIN ZUM KÜRBIS

Dieses spannende Cuvée aus Trollinger und Acolon läuft mit seinen dunklen, rubinroten und violetten Reflexen ins Glas. Der Wein verströmt ein intensives wie komplexes Bukett mit Aromen von Preiselbeeren, Cassis, Hagebutten, Pinienkernen, Wachholder, Vanille und Süßholz. Am Gaumen zeigen sich ein mittelkräftiger Körper sowie frische Säure, die dem Wein Struktur verleihen. Saftige Frucht, facettenreiches Aromenspiel und dezente Tannine runden diese tolle Rotwein-Cuvée ab und machen es zu einem perfekten Begleiter zu herbstlichen-herzhaften Kürbisgerichten.

Geschmack	halbtrocken
Qualitätsstufe	QbA
Inhalt	0,25 L
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	16 g/l
Gesamtsäure	5,2 g/l
Trinktemperatur	14-18 °C
Art. Nr.	10781315
EAN	4003382002170
Allergene	enthält Sulfite
Passt zu	Gegrilltes Kaminfeuer Kürbis

