

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



DUNKELGRAF Cuvée QbA trocken im Holzfass gereift

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Rote Cuvée
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Im Holzfass gereift
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	0125
Charge:	000312119
EAN Flasche:	4014839001257
EAN Verpackung:	4014839001288
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	2,50 g/l
Säure:	4,90 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu kräftigem Braten, Geflügel, Wild oder Käse

Beschreibung:

Ein sehr gehaltvoller, vielschichtiger Rotwein mit intensiver Farbe. Er mundet weich und harmonisch. Die Gerbstoffe sind gut eingebunden. Das Aroma ist durch den Ausbau im großen Eichenholzfass geprägt. Etwa 10% des Weines wurden im Barrique ausgebaut.

Allgemein:

Ein Cuvée aus den Rebsorten Lemberger, Dornfelder und Merlot. Alles Rebsorten, die sich durch Kraft und Fülle auszeichnen und sich somit hervorragend in diesem Cuvée ergänzen.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.