

WEINKELLEREI HOHENLOHE
FÜRSTENFASS



Acolon QbA trocken

Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	Acolon
Geschmack:	trocken
Qualität:	Qualitätswein
Ausbau:	Teilweise auf der Maische vergoren
Jahrgang:	2018
Artikel-Nr.:	2875
Charge:	000312419
EAN Flasche:	4014839028759
EAN Verpackung:	4014839028780
Flasche:	Bordeaux 0,75 olivgrün 310

Alkohol:	13,50%vol.
Restzucker:	2,80 g/l
Säure:	4,70 g/l

Trinktemperatur: 16 - 18 Grad

Speiseempfehlung: zu geschmorten Fleischgerichten von Schwein und Rind mit konzentrierten Saucen oder zu würzigen Pastagerichten

Beschreibung:
Farbkräftiger Rotwein mit hoher Dichte und Länge. Sein Aroma erinnert an Brombeere und schwarze Johannisbeere. Die Charakteristik ist gezeichnet durch eine elegant eingebundene Gerbstoffstruktur.

Allgemein:

Die Rebsorte Acolon gilt als Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder. Die Sorte verbindet den betörenden Duft des Dornfelders mit der Struktur und Länge des Lembergers. Die junge Rebsorte ist in ihren Eigenschaften dem Lemberger sehr ähnlich. Die Weine besitzen eine hohe Farbintensität mit dezenter Gerbstoffnote.

Unsere Wein- und Sektprodukte enthalten Sulfite.