



Bestes Fass Réserve Cabernet Sauvignon & Merlot

Ambrosia trocken

Weinbeschreibung: Dunkle, satte Beerenfrucht. Geschmorte Paprikaschoten. Gewürzaromen von Süßholz, Lakritz und Gewürznelke vermischen sich mit Leder und Moschus. Am Gaumen deutlich, spürbare Tannine und Gewürznoten. Der Wein hat einen dichten Kern, fließt trotzdem elegant. Unbedingt dekantieren!

Essensempfehlung: Wildschweinkeule oder gegrillte Lammkoteletts.

Jahrgang: 2015

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Produkt Nr: 0203

Füllvolumen: 75 cl

Alkoholgehalt: 14,0 %

Süße: 0,2 g/l

Säure: 5,5 g/l

Boden: Lösslehm

Ausbau: 12 Tage Maischegärung. 16 monatige Barriquereife in Allier Eiche. Unfiltriert.



Wein & Sekthaus Alois Kiefer GmbH
Mühlstraße 2 • 67487 St. Martin
Telefon: 0 63 23 / 20 99
E-Mail: weinundsekthaus@aloiskiefer.de