



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

»BAMMERTHÄUSLE«



| | |
|---------------------------|--|
| Jahrgang | 2020 |
| Rebsorte | Rotweincuvée |
| Geschmack | trocken |
| Qualität | Qualitätswein |
| Bereich | Markgräflerland |
| Anbaugebiet | Baden |
| Bodenart | Kalk, Kalkmergel |
| Geschmacksrichtung | Kristallklarer Duft von Paprika, Pfeffer, Cassis und roten Beeren. Frisch, kühl, dicht und konzentriert am Gaumen mit straffem Gerbstoff, feinem Säurenerv und toller Länge. |
| Trinkempfehlung | Ein Genuss zu Rinderfilet oder Lammkarree und der ideale Begleiter für feierliche Anlässe. |
| Vinifikation | Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. 18-tägige Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reifung über 20 Monate in französischer Eiche. |
| Trinktemperatur | 16-18 °C |
| Alkohol | 13,50% Vol. |
| Restsüße | 1,00 g/l |
| Gesamtsäure | 4,80 g/l |
| Allergene | Enthält Sulfite |
| Einheit | 0,75 Ltr. |
| Artikelnummer | 989220 |
| EANCode | 4010922824215 |