

Wein - Expertise

2020er

LIMBERG XX
Rotwein Cuvée -SE-
Qualitätswein trocken

Bestell-Nr.:7112-20

Bodenart: Vulkanverwitterung
Ertrag pro Hektar: 40 l/ar
Mostgewicht: 97 °Oe
Vinifizierung: Maischegärung
Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 20%
Lemberger 20%
Spätburgunder 10%
15 Monate im Barrique gereift

Fülldatum: 22.05.23
Flaschengröße: 0,75 l
Amtliche Prüfnummer: 303 34 23

Analyse:
vorhandener Alkohol: 13,0 Vol. %
Gesamtextrakt: 31,5 g/l
zuckerfreier Extrakt: 29,1 g/l
Restzucker: 2,4 g/l
Gesamtsäure: 6,4 g/l

Weinbeschreibung: Dichtes rubin- bis purpurrot
Intensiver Duft nach Cassis, Kirsche und Brombeere,
sowie Pfeffer und Noten von Karamell
Am Gaumen sehr reichhaltig, kraftvoll und zugleich elegant.

Essensempfehlung: Zu geschmortem oder gebratenem Fleisch,
Kalbsbäckchen, Rinderrücken mit Pfeffersauce
oder Lamm mit Olivenkruste

Trinktemperatur: 16-18°C