



# BERCHER

## Wein - Expertise

**2021er**

**LIMBERG XXI**

**Bestell-Nr.:7112-21**

**Rotwein Cuvée -SE-**

**Qualitätswein trocken**

**Bodenart:** Vulkanverwitterung  
**Ertrag pro Hektar:** 40 l/ar  
**Mostgewicht:** 90 °Oe  
**Vinifizierung:** Maischegärung  
Cabernet Sauvignon 50%  
Merlot 20%  
Lemberger 20%  
Spätburgunder 10%  
15 Monate im Barrique gereift

**Fülldatum:** 27.06.24  
**Flaschengröße:** 0,75 l  
**Amtliche Prüfnummer:** 303 45 24

**Analyse:**  
**vorhandener Alkohol:** 13,0 Vol.%  
**Gesamtextrakt:** 36,2 g/l  
**zuckerfreier Extrakt:** 35,1 g/l  
**Restzucker:** 1,1 g/l  
**Gesamtsäure:** 7,5 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°