

## WEINEXPERTISE

Macher Christian Hirsch

Anbaugebiet Württemberg

Kategorie WILDKLASSE

Wein **CUVÉE ROT** 

Rebsorten Spätburgunder, Lemberger, Acolon

Geschmack FRUCHTIG & TROCKEN

Inhalt 0,75l

Art.-Nr. 719

EAN 4036234002462

Alk 13,0% Vol

RZ 7,2 g/L

GS 5,3 g/L

Farbe Dunkles Purpur

Boden Kalkhaltiger Keuperstein

Vinifikation Lange Gärung mit den Beerenschalen, teilweise Reifung in Barriques aus

schwäbischer Eiche.

Charakter Die schwäbische Antwort auf Primitivo. Dunkle Beerenfrüchte im Aroma, kräftig und

mollig weich im Geschmack. Wie über 95% aller Champagner ist dies eine

Jahrgangscuvée mit großem Anteil an reifen Reserveweinen. Dadurch verzichten wir auf die Jahrgangsangabe auf dem Etikett und erhalten bereits im Einstieg eine reife

Rotweinfrucht in bärenstarker Alltagsqualität.

Trinktemperatur 16 - 18°C

Allergene Enthält Sulfite

Abfüller/Bottled by Christian Hirsch. Kastanienstraße 1. 74211 Leingarten. Tel 07131 401682. Fax 07131 403493. Christian.Hirsch@HirschWeine.de

