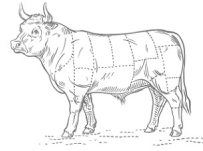


METZGER



Nr. 122

2020

Dry Aged trocken

Dieser Wein ist das Ergebnis einer zweijährigen Reifezeit in erstklassigem französischem Barrique, die ihm Tiefe und Komplexität verleiht. Die Cuvée vereint die Charakteristik von Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc zu einem harmonischen Ganzen. In der Nase entfalten sich fruchtige Noten von roten Beeren, begleitet von würzigen Akzenten wie Tabak und einem Hauch von Paprika. Diese Aromen verschmelzen zu einem vielschichtigen Duftbild, das durch eine fast schon ätherische Note zusätzlich fasziniert.

Füllmenge	750 ml
Alkohol	14,0 % vol
Restsüße	0,5 g/l
Säure	6,2 g/l

Uli Metzger
Langgasse 32-34 · 67269 Grünstadt-Asselheim
Tel. 0 63 59 - 53 35 · Fax 0 63 59 - 8 32 18
info@weinmetzger.de · www.weinmetzger.de

Unsere Weine sind in
3 Kategorien eingeteilt:

- Ⓐ Filet
- Ⓑ Pastorenstück
- Ⓒ Flanke