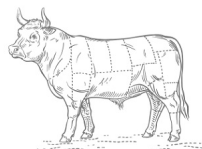


METZGER



Nr. 124

2018

Dry Aged Reservé trocken

Unser Dry Aged Reservé vereint kraftvolle Präsenz mit außergewöhnlicher Eleganz. Durch die sorgfältige Reifung entsteht eine perfekte Harmonie zwischen dem Wein und dem Holz. In der Nase dominieren intensive Aromen von Waldbeeren, ergänzt durch Noten von dunkler Schokolade und würzigem Tabak. Diese vielschichtigen Duftnoten spiegeln die Tiefe und Raffinesse des Weins wider. Am Gaumen zeigt sich der Dry Aged Reserve vollmundig, mit einer beeindruckenden Balance zwischen Kraft und Feinheit.

Füllmenge	750 ml
Alkohol	14,5 % vol
Restsüße	0,3 g/l
Säure	6,5 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