

**3 S T E R N E**  
EDITION 1923 ROTWEIN TROCKEN

Deutscher Qualitätswein

Diese vollmundige Rotweincuvée, die das Gründungsjahr unserer Weinschmiede im Namen trägt, ist eine Kombination der körperreichen Rebsorten Lemberger, Merlot und Cabernet Sauvignon. Viele Monate reift diese kräftige Cuvée im Eichenholzfass und so entsteht - auch jahgangsbedingt - eine enorm spannende Aromen-Assemblage, deren unendlich viele Facetten entdeckt werden wollen und die in der Nase und am Gaumen grandiose Sinnesfreuden zu entfesseln weiß.

Empfehlung:  
Braten, Ente, Grillvariationen



Inhalt	Jahrgang	Ausbau
0,75 Liter	2021	trocken/Eichenfass
Alkohol	Restzucker	Säure
13,0 %vol	0,2 g/L	5,2 g/L
Trinktemperatur	Lagerfähigkeit	Artikel-Nummer
16-18 °C	5-6 Jahre	8802345
EAN Flasche	EAN Karton	Hinweis
4019806409715	4019806409760	enthält Sulfite