WEINFACTUM
BAD CANNSTATT



RÉSERVE
TRAVERTIN CUVÉE ROT

Deutscher Qualitätswein · Im Barrique gereift

Tiefdunkles Kirschrot mit violetten Reflexen, fast mahagonifarben. Im Bouquet dominieren fruchtige Aromen von Süßkirschen, Cassis und dezenter Paprika im Zusammenspiel mit würzigen Noten von Tabak und feiner Vanille, die sich auch im Gaumen entfalten. Untermalt durch eine samtige Tanninstruktur und einem harmonischen langanhaltenden Gesamteindruck. Diese ganz besondere Cuvée passt gut zu Wildschweinbraten, Lamm und Hirschragout.

Inhalt	Jahrgang	Ausbau
0,75 Liter	2021	trocken/Barrique
Alkohol	**Restzucker**	**Säure**
13,0 %vol	0,3 g/L	5,1 g/L
Trinktemperatur	**Lagerfähigkeit**	**Artikel-Nummer**
16-18 °C	mindestens 10 Jahre	8805665
EAN Flasche	**EAN Karton**	**Hinweis**
4019806001285	4019806001292	enthält Sulfite

FÜR ALLE, DIE DAS BESONDERE SUCHEN.