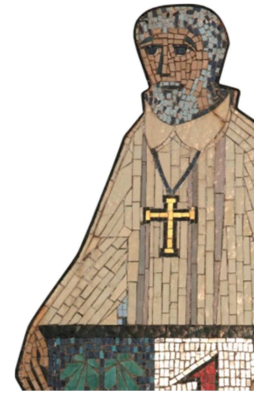


Weingut Abthof



2012 Acolon QbA trocken



Farbe:	tiefdunkles Violett
Duft:	besticht durch sein intensives Bouquet nach schwarzen dunklen Früchten und Weinbergs-Kräutern; sein gehaltvoller Duft lassen bereits im Glas einen kräftigen Rotwein erwarten.
Geschmack:	am Gaumen dominieren seine runden, weichen Tannine, die bereits jetzt auf sein gutes Lagerpotential hinweisen; mit seiner voluminösen Struktur erinnert er an den mediterranen Stil und gibt am Gaumen einen langen Nachhall.
Empfehlung:	Wir empfehlen ihn besonders zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigem Käse. bei 16 – 18°C am besten zu genießen.
Sorte:	Acolon
Jahrgang:	2012
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Hahnheimer Knopf
Weinbaugebiet:	Rheinhessen
Geschmacksrichtung:	trocken
Analytische Daten:	4 g/l Restsüße 4,9 g/l Säure 13,5 %vol. Alkohol