

## Weinbeschreibung:

Bezeichnung:	2015er <b>Dunkelfelder</b> trocken	0,75 l
Boden:	Sandiger Lehm mit Löß	
Erträge:	ca. 95 hl/ha	
Rebsorte:	100% Dunkelfelder	
Weinlese:	Handlese Oktober	
Gärung:	Die Trauben werden entrappt und warm gekeltert; der zurückgekühlte Most wird über 10 Tage kontrolliert vergoren	
Lagerung:	Edelstahltank	
Lagerfähigkeit:	5-7 Jahre	
Aufbereitung:	6er Kartons	
Analyse:	12,5 %vol. 4,6 g/l RZ 5,0 g/l Säure	
Verkostungsnotiz:	kraftvoll, körperreich, harmonisch	
Rat des Winzers:	passt gut zu kräftigen Speisen wie Rinder-, Lamm- und Gänsebraten, zu Wild, oder zu mediterraner Küche und Käse.	
Temperaturempfehlung:	17-19 Grad Celcius	



EAN Flaschen 40 29584 001 025  
EAN Karton 40 29584 062 903