STUDIER

2017

ACOLON
ROTWEIN

MILD
PFALZ

Restzucker: 37,8 g/Ltr.
Säure: 5,4 g/Ltr.
Alkohol: 11,5 %vol

Zur Rebsorte

Acolon ist eine Kreuzung aus Dornfelder X Lemberger aus dem Jahre 1971 und seine Weine sind vorrangig von der Charakteristik eines Lembergers geprägt: farbintensiv, füllig und harmonisch bei dezenter Gerbstoffnote. Vor allem in Württemberg finden Acolonweine reißenden Absatz; inzwischen sind sie aber auch in der Pfalz verbreitet.

Zum Ausbau

Nach einer klassischen Maischegärung von 10 Tagen und einer 2-tägigen Nachmazeration, wurde obligatorisch ein Biologischer Säureabbau zum Abbau und zur Reduktion der Äpfelsäure durchgeführt. Danach lagerte dieser Acolon ca. 10 Monate bis zur Abfüllung in dritt-, viert- und fünfjährigen Barriquefässern. Dies unterstützt seine Reife ohne ihm zu viel „Holzaromen“ zu verleihen, wie es bei neuen Barriquefässern der Fall ist.

Sensorische Eigenschaften

Ein kräftiger aber dennoch unkomplizierter und fruchtige-lieblicher Rotwein!
Das warme Aromabild des Acolon wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche, Heidelbeere und Brombeere. Weiche aber spürbare Gerbstoffe und seine fruchtige Restsüsse machen ihn zu einem sehr trinkfreudigen und saftigen Geniesserwein.
Seine intensiv dunkle, rubinrote Farbe im Glase erfreut auch das Auge beim Trinken!
Gesunde handverlesene Trauben garantieren auch in 5 – 10 Jahren noch ungetrübten Trinkgenuss!

Speiseempfehlung

Passt gut zu opulenten Desserts wie dunkle Schokomousse. Aber auch „solo“, ohne Speise, genossen ein fruchtiges Erlebnis!

Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit:
mind. 10 Jahre