

STUDIER



Acolon

2018

11,5 % vol.

35,3 g/L RZ

6,0 g/L SR

Fruchtig-Lieblich

Kräftig &

Unkompliziert

Kirsche, Heidelbeere

& Brombeere

Perfekt zu kräftigen

Käsesorten wie

Gorgonzola

STUDIER

*Der Felsensommer
ruhet sich auf
Acolon-Stein
genau die
die Stellen des
des Bodens
seine Frage
müssen sogar
Entscheidungen*



*Schaffen
die Arbeit in der
stärkeren wie
Zwischen des Witters
Zwischen und die
Hilft es nur
des Zeitpunkt
zum die richtigen
zu treffen*

ACOLON

PFALZ

Acolon ist eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger aus dem Jahre 1971. Er ist farbintensiv, füllig und harmonisch bei dezenter Gerbstoffnote.

Unser Acolon ist ein kräftiger, aber dennoch unkomplizierter und fruchtig-lieblicher Rotwein!

Die Aromatik wird von roten Früchten wie Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren bestimmt. Weiche, aber spürbare Gerbstoffe und seine fruchtige Restsüße machen ihn zu einem sehr trinkfreudigen und saftigen Genießerwein.