# WEINEXPERTISE

.

2018er Cuvee No. 48 Rotwein Lagenwein, im Barrique gereift, trocken 0,75l

| | |
|---|---|
| Wein-Nr: | 34/18 |
| Volumen: | 0,75l |
| Alkoholgehalt: | 15,14% |
| Säure: | 4,8 g/l |
| Zucker: | 0,8 g/l |
| Qualität: | Qualitätswein |
| Trinktemp.: | 16-18◦C |
| Region: | Südliche Weinstraße |
| Anbaugebiet: | Pfalz |
| Sorte: | div, Rebsorten |
| Ausbau: | trocken |

Der 2018er Cuvee No. 48 Rotwein Lagenwein ist ein ausgeprägter Qualitätswein, der in Wollmesheimer Mütterle gekeltert wurde und anhand seiner 15,14 % Alkoholgehalt und 0,8 Restzuckergehalt als trocken bezeichnet wird. Mit einem Extrakt von 26,6 % und 4,8 Säure weist er einen köstlichen Geschmack nach gereiften roten Früchten auf. Abgerundet wird dieser durch die schön eingebundene Holznote des Barriques in dem er gereift ist. Dieser Wein passt hervorragend zu Wildgerichten sowie kräftigen Gerichten wie Rumpsteak und sollte bei 8-10◦C serviert werden. Eine Verbindung aus fruchtiger Süße und harmonischer Säure machen ihn zu einem besonderen Genuss für jeden Rotweinfreund!

19,90€/0,75l