



Octogon trocken

Württemberg, Weingut Schnaitmann (Bio)

Die deutsche Antwort auf Pomerol

Beschreibung:

Eine Rebsortencuvée mit dem Charakter eines ganz großen Weines

Degustationsnotiz:

Tiefes Granat mit rubinrotem Rand. Bereits im Duft eine wahre Delikatesse mit viel reifen Walderdbeeren und köstlicher Himbeerfrucht. Dann auch feinste Röstaromen aus den Barriques, duftige Veilchen und dezent auch schwarze Olivenpaste. Am Gaumen klassisch und zugleich reichhaltig und verführerisch saftig, geradezu opulent in seiner Frucht, umwerfend facettenreich und spannend. Feinstes und samtiges Tannin. Zum Finale noch mal eine Explosion schwarzer Kirschen, Brombeeren und Zartbitterschokolade.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Schnaitmann (Bio)
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	60% Cabernet Franc, 40% Merlot
Artikelnummer:	1097118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Octogon trocken

Württemberg
Weingut Schnaitmann (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Franc, 40% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.