



Granat

Weingut Albrecht Schwegler

Beschreibung:

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Ausbau: 36 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Rebsorte(n): 43% Zweigelt, 38% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 6% Cabertin

Artikelnummer: 0368120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Granat

Weingut Albrecht Schwegler

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Vinum 95/100
Rebsorte(n):	43% Zweigelt, 38% Cabernet Sauvignon, 13% Merlot, 6% Cabertin
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.