



Rot & Wild trocken

Gutswein, Christian Hirsch, Hirsch ist Wild

Der Rote geht wirklich immer!

Beschreibung:

Würzig, vollmundig und schön ausbalanciert. Viel Kraft und Frucht bei angenehmer Wucht. Der ROT UND WILD spiegelt Christians Wanderjahre durch die Weinwelt wider. Ein Rotwein von internationalem Format, heimatverliebt mit schwäbischem Herz. Cheers!

Degustationsnotiz:

Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. Durch den hohen Anteil fein abgelagerter Reserveweine ist der ROT UND WILD - wie auch die meisten Champagner - offiziell eine Jahrgangscuvée. Perfekt zu Wild und anderen Fleischspeisen.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Württemberg
Produzent:	Weingut Christian Hirsch
Bewertung(en):	
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Rebsorte(n):	Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon
Artikelnummer:	10952--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rot & Wild trocken

Gutswein

Christian Hirsch

Hirsch ist Wild

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Lemberger, Merlot, Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.