



## VIGNETTE RESERVE >HADES<

ROTWEINCUVÉE trocken  
Artikelnummer: 1506-3R

Die Rotwein Cuvée >Vignette< übernimmt ein letztes Mal die Führungsposition unserer Rotweine. Nach 5 Jahren im kleinen Barrique präsentieren wir eine kleine Sonderabfüllung von nur einem Barrique.

100 Oechsle. Klassische Maischegärung über drei Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique (40 % neues Holz, französische Eiche) über 20 Monate.

Im Glas Granatfarben. In der Nase Zedernholz, Tabak, Preiselbeeren und Cassis, am Gaumen überaus würzig und vollmundig, mit langem Nachhall.

Eine großartige Begleitung zu Wild, Rinder-Steak, Geschmortem oder Rohmilchkäse – oder einfach „zum Meditieren“.

Jahrgang: 2015  
Rebsorte: Lemberger, Spätburgunder, Cabernet  
Herkunft: Württemberg, Deutschland  
Boden: Keuper  
Flaschengröße: 0,75l

Alkohol: 13,5 % vol.  
Restzucker: 0 g/l.  
Säure: 5,2 g/l.  
Reifepotenzial: bis 2040  
Serviertemperatur: 18 Grad  
Hinweis: Enthält Sulfite