

GRAF ADELMANN



GRAF ADELMANN KELLEREI PFAU ANTON IV

ROTWEINCUVÉE trocken
Artikelnummer: 1806-K

Ein schmackhafter Einstieg in unsere Welt der Cuvées steht eine Hommage an unseren geliebten Pfau Anton IV. Über 20 Jahre lang wachte er über unseren Park, die Burgbewohner und das ganze Weingut. Der Pfauenwein steht für unbeschwertem Genuss. Ein großartiger Wein für jeden Tag und auch im Sommer leicht gekühlt köstlich!

Maische-Gärung über 14 Tage, Ausbau im Großen Holzfass und Tank, Teile im Barrique.

Im Glas dunkles Rubin. In der Nase der Duft von reifen Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen rote Johannisbeere, pfeffrig-würzig mit leicht rauchigen Noten.

Ein wunderbarer Alltagswein, egal ob Solo oder zur Brotzeit.

Jahrgang: 2018
Rebsorte: Lemberger, Spätburgunder, Trollinger, Acolon
Herkunft: Württemberg, Deutschland
Boden: Keuper
Flaschengröße: 0,75l

Alkohol: 11,5 % vol.
Restzucker: 3,2 g/l.
Säure: 4,9 g/l.
Reifepotenzial: bis 2027
Serviertemperatur: 16 Grad
Hinweis: Enthält Sulfite