

BESTES FASS

TROCKEN

2023



Qualitätsstufe Klassik

Analyse Alkohol 12,5 %vol
Säure 5,8 g/l
Zucker 7,4 g/l

Charakter Tiefrote Farbe und ein verführerisches Bukett von Wildkirschen und Johannisbeeren. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig-frisch mit saftiger Aromatik und harmonischem Nachhall – ein genussvoller Rotwein mit klarer Frucht und schöner Präsenz.

Kulinarische Empfehlung Dieser fruchtbetonte Rotwein begleitet wunderbar herzhaftes Essen. Besonders gut passt er zu gegrilltem oder geschmortem Fleisch, mediterranen Pastagerichten und würzigen Braten. Auch zu einer Käseplatte mit milden bis mittelkräftigen Sorten zeigt er seine Stärken. Wer es unkompliziert mag: Er harmonisiert ebenso mit einer aromatischen Pizza oder einem dunklen Ragout.

Trinktemperatur 18 - 22 °C

