



PURE MARKGRÄFLER DNA.

Dieser Wein trägt wie kein anderer die für uns wichtigsten Rotweinsorten des schönen Markgräflerlandes in sich. Er vereint die Kraft und Fülle von Cabernet und Merlot mit der Eleganz des Pinot Noirs zu einem mediterran geprägten Rotwein.

ART.NR. 7070



Herkunft:	Baden, Markgräflerland
Bodenart:	Löss-Lehm
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Jahrgang:	2019
Traubensorten:	Cabernet, Merlot, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Vinifikation:	Handlese, Maischegärung, Ausbau in gebrauchten Barriques über 12 Monate bis zur schonenden Abfüllung.
Weinbeschreibung:	Leuchtendes purpur im Glas, feine Noten von schwarzen und roten Beeren verwoben mit getrockneten mediterranen Kräutern und etwas Kaffee. Am Gaumen wunderbar rund, samtig und harmonisch mit reifen Tanninen, animierender Frische und wunderbarem Trinkfluss!
Servierempfehlung:	Passt hervorragend zu Roastbeef, Lammkaree oder solo vor dem Kamin. Idealer Rotwein für jede Grillparty.
Serviertemperatur:	8-10°C
Analysedaten:	13,0 % vol. Alk. 4,0 g/l Restzucker 5,3 g/l Säure
Allergene:	Enthält Sulfite
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre.