



ZOTZ

WEINGUT

WEINEXPERTISE

»BAMMERTHÄUSLE«



Jahrgang	2020
Rebsorte	Rotweincuvée
Geschmack	trocken
Qualität	Qualitätswein
Bereich	Markgräflerland
Anbaugebiet	Baden
Bodenart	Kalk, Kalkmergel
Geschmacksrichtung	Kristallklarer Duft von Paprika, Pfeffer, Cassis und roten Beeren. Frisch, kühl, dicht und konzentriert am Gaumen mit straffem Gerbstoff, feinem Säureerv und toller Länge.
Trinkempfehlung	Ein Genuss zu Rinderfilet oder Lammkarree und der ideale Begleiter für feierliche Anlässe.
Vinifikation	Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. 18-tägige Maischegärung, biologischer Säureabbau und Reifung über 20 Monate in französischer Eiche.
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkohol	13,50% Vol.
Restsüße	1,00 g/l
Gesamtsäure	4,80 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Einheit	0,75 Ltr.
Artikelnummer	989220
EAN-Code	4010922824215
Zutaten	Trauben , Saccharose , Konservierungsstoffe (Sulfite), Stabilisatoren (Hefe-Mannoproteine), Packgase (Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen)