

Weinexpertise



ANBAUGEBIET	Württemberg
LAGE	Württemberg
NAME	RED & HIP
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Rotweincuvée
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
GESCHMACKSPROFIL	feinherb
BODENART	Keuper und Muschelkalk

ANALYSEWERTE	Alkohol	12,3	%Vol.
	Zucker	11,7	g/l
	Säure	4,6	g/l
	ENTHÄLT SULFITE		

ARTIKELNUMMER	00 208
EAN/GTIN FLASCHE	400 684 0 208 558
EAN/GTIN KARTON	400 684 0 208 602
FLASCHENINHALT	0,75 Liter

TRINKTEMPERATUR	16-18 °C
------------------------	----------

CHARAKTERISIERUNG Die Grundlage für diesen Wein bilden traditionelle, heimische Rebsorten, die in Kombination mit internationalen Rebsorten zu einem weichen und eleganten Cuvée vermählt wurden. Die weiche Tanninstruktur wird durch eine elegante Restsüße abgerundet. In der Nase sind Waldbeeraromen, am Gaumen eine leichte Pfeffernote, sowie Anflüge von Schokolade und in Rum eingelegten Früchten zu erkennen.

RED & HIP steht für einen unkomplizierten, modernen Weinstil, der in allen Lebenslagen ein passender Begleiter ist.

GENUSSEMPFEHLUNG Das Rotweincuvée **RED & HIP** passt gut zu gegrilltem, Pizza, Pasta oder Wildgerichten.

