STEFAN BIETIGHÖFER PFALZ



2023

DARK CHOCOLATE ROTWEINCUVÉE

GUTSWEIN

Die Rotweincuvée "Dark Chocolate" wurde aus Cabernet Franc, Syrah, Spätburgunder und Pinotage erzeugt und im Barrique ausgebaut.

In der Nase präsentiert sich der Wein ausgesprochen komplex mit Aromen von Cassis, reifen Kirschen und Pflaumen, begleitet von feinen Noten von Kakao. Anklänge von Vanille und Lorbeer verleihen zusätzliche Tiefe. Am Gaumen zeigt er sich saftig mit würziger Frucht und vielschichtiger Struktur.
Der Wein mit seinem trockenen Akzent eignet sich daher hervorragend als Essensbegleiter.
DE-ÖKO-022
DEMETER

ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RESTSÜSSE	0,1 g/l
GESCHMACK KURZ	trocken
WEINART	Spätburgunder
TRAUBEN	rot
SPEZIALITÄT	Cuvée aus Cabernet Franc, Syrah, Spätburgunder und Pinotage
ALLERGENE	Sulfite

Weingut Bietighöfer • Oberdorfstrasse 13 • 76831 Mühlhofen/Pfalz
+49 (0) 6349-8698 • www.bietighoefer.de • weingut@bietighoefer.de

drink sophisticated