



2021

DARK CHOCOLATE RESERVE

Die Rotweincuvée "Dark Chocolate" wurde aus Cabernet Franc, Syrah und Spätburgunder erzeugt und im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Cassis, Kirschen, Pflaumen, Kakao, Zeder, Rauch, Vanille, Pfeffer, Lorbeer, Minze und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, viel würzige Frucht, elegant, vielschichtig und sehr lange anhaltend.

ALKOHOLGEHALT	13,5 % vol
SÄURE	5,9 g/l
RESTSÜSSE	0,1 g/l
GESCHMACK KURZ	trocken
TRAUBEN	rot
ALLERGENE	Sulfite