

2020 Acolon trocken



Farbe

Tiefdunkles, kräftiges rot-violett

Weinbeschreibung

Lädt ein zum Entdecken: tiefdunkel, dazu eine Duftkomposition nach dunklen Früchten und Weinbergs-Kräutern mit kräftigem Körper und samtigen Tanninen. Dank starker Ertragsreduzierung, viel Geduld und Fingerspitzengefühl inspiriert dieser gehaltvolle Rotwein zum Genießen, ob zum Essen oder vor dem Kamin.

Empfehlung

Wir empfehlen ihn besonders zu dunklem Fleisch, Wild oder kräftigem Käse.

Bei 16-18°C am besten zu genießen. Entfaltet sich noch mehr, wenn er Luft bekommt, z.B. durch Dekantieren oder 2 Std. vor Genuss öffnen.

Sorte	Acolon	Alkohol	13,0 % vol.
Jahrgang	2022	Restzucker (RZ)	6 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein	Säure	5,9 g/l
Geschmacksrichtung	trocken	EAN	4280000395238
Lage	Hahnheimer Knopf Kalkhaltiger Löss-Lehm Boden	Allergene	Enthält Sulfite
Weinbaugebiet	Rheinhessen	Füllmenge	0,75l