



WEIN-EXPERTISE NERO – 2016 trocken

Artikelnummer:	(16)266
Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Cuveé aus Domina, Acolon und Regent
Auszeichnung:	SILBER – Fränkische Weinprämierung
Weinart:	Rotwein
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätswein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 12,50 %vol Säure: 4,60 g/l Restzucker: 3,60 g/l
Flasche:	0,75L Bordeauxflasche BVS olivgrün
Bodenart:	Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
Herkunft:	Aus der Lage Dettelbacher Sonnenleite. Hier haben wir neben einem alten Domina-Weinberg auch Weinberge mit den relativ neuen Rebsorten Acolon und Regent. Der Ertrag liegt über alle Jahre bei ca. 8000 kg/ha. Gelesen werden die Trauben ausschließlich von Hand und erst dann wenn eine optimale Reife erreicht ist.
Lesen und Weinbereitung:	Die Trauben werden entrappt, angequetscht und auf der Maische vergoren. Die Vergärung erfolgt bei 17- 22°C und dauert etwa 18 Tage; danach wird der junge Rotwein von der vergorenen Maische abgepresst und nach der Sedimentation abgezogen. Der Ausbau findet teilweise im Holzfass, teilweise im Edelstahl statt. Die Cuvee aus den Rebsorten vereint sich erst in diesem Stadium aus den einzelnen Rebsorten.
Charakter:	Tiefdunkle Farbe mit blau-violetten Reflexen. Kräftige und auch fruchtige Aromen von dunklen Beeren. Runder, harmonischer Geschmack mit würzigen Komponenten und etwas grüner Paprika.
Speiseempfehlung:	Genießen Sie unseren NERO bei einer Trinktemperatur von 14 bis 16 °C zu mediterranen Gerichten, Pizza und Pasta oder einfach so.
Allergene:	Sulfite

EAN:
Flasche - Karton

