Apfelbacher WEIN gut kellerei

WEIN-EXPERTISE

NERO – 2022
trocken

Artikelnummer:	(22)266
Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Cuveé aus Domina, Acolon und Regent
Weinart:	Rotwein
Kategorie:	Individualisten
Qualitätsstufe:	Deutscher Qualitätsrotwein
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Analyse:	Alkohol: 13,00 %vol Säure: 5,10 g/l Restzucker: 3,00 g/l
Flasche:	0,75L Burgunderflasche BVS olivgrün 1,50 L MAGNUM-Flasche BVS olivgrün
Bodenart:	Tiefgründiger Lössboden auf Muschelkalk
Herkunft:	Für diese kräftige und intensiv-dunkle Cuvee haben wir neben unser typisch fränkischen Rebsorte Domina auch Acolon und Regent im Anbau. Der Ertrag ist reduziert. Gelesen werden die Trauben ausschließlich von Hand und erst dann wenn eine optimale Reife erreicht ist.
Lese 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	4 022725 026604 4 022725 026635