

2018 CUVÉE CARLO QbA trocken



REBSORTEN:
Portugieser, Dornfelder, Regent

Aller guten Dinge sind drei!

So auch bei unserer Cuvée Carlo aus den Rebsorten Portugieser, Dornfelder und Regent, der sich beerig, farbkräftig und farbenfroh präsentiert.

Sowohl die Maischestandzeit als auch die Bewegung der Maische unterscheiden sich von Sorte zu Sorte bei der Herstellung dieser Cuvée. Der Ausbau im Edelstahltank ermöglicht die Entfaltung des fruchtbetonten Charakters und die unkomplizierte, gerbstoffarme Machart.

Denn unser Cuvée Carlo ist ein leicht zugänglicher Roter, welcher mit seinen fruchtig frischen Anklängen an Johannisbeere und samtige Kirsche und seinen Rundungen unbeschwerten Rotweingenuss verspricht. Als einer der ersten 2018er Rotweine zeigt er bereits, welcher toller Rotwein-Jahrgang hier im Keller heranreift.

Als Pizza & Pasta-Wein macht er seinem Namen alle Ehre und reicht dank Füllung in der Literflasche auch aus, wenn die ganze Familie mitisst.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2022

Alkohol: 13,0 % vol.

Artikel-Nr.: 8

Füllmenge: 1 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite