

Wein - Expertise

2019er

LIMBERG IX
Rotwein Cuvée -SE-
Qualitätswein trocken

Bestell-Nr.:7112-19

Bodenart: Vulkanverwitterung
Ertrag pro Hektar: 40 l/ar
Mostgewicht: 98 °Oe
Vinifizierung: Maischegärung
Cabernet Sauvignon 50%
Merlot 20%
Lemberger 20%
Spätburgunder 10%
15 Monate im Barrique gereift

Fülldatum: 06.07.23
Flaschengröße: 0,75 l und 1,5l
Amtliche Prüfnummer: 303 34 23

Analyse:
vorhandener Alkohol: 13,5 Vol. %
Gesamtextrakt: 31,0 g/l
zuckerfreier Extrakt: 30,1 g/l
Restzucker: 0,9 g/l
Gesamtsäure: 6,4 g/l

Weinbeschreibung: Dichtes rubin- bis purpurrot
Intensiver Duft nach Cassis, Kirsche und Brombeere,
sowie Pfeffer und Noten von Karamell
Am Gaumen sehr reichhaltig, kraftvoll und zugleich elegant.

Essensempfehlung: Zu geschmortem oder gebratenem Fleisch,
Kalbsbäckchen, Rinderrücken mit Pfeffersauce
oder Lamm mit Olivenkruste

Trinktemperatur: 16-18°C