

SANKT M ACOLON TROCKEN

PROFIL

Heimatliebe pur! Der Acolon ist eine regionale Erbungenschaft, wurde sie doch in den 1970er Jahren hier bei uns in Weinsberg aus Lemberger und Dornfelder gezüchtet. Feine Fruchtaromen, würzige Noten und eine harmonische Fülle machen die frühreifende Sorte aus, wobei sich unser Sankt M Acolon als ein Paradebeispiel beweist. Nach einem halben Jahr im Holz zeigt er sich farbintensiv, mit viel dunkler Waldbeere und einer kräftigen, zupackenden Art. Dabei voller Harmonie und Fülle – wie die Rebsorte einzigartig.

NASE

dunkle Waldbeeren | dezente Anisnote | Zwetschgenkompott

GAUMEN

balanciert | saftig | feiner Säureschliff

ESSENSBEGLEITUNG

zu geschmortem Rind & Schwein
mit etwas Frucht








KOLLEKTION SANKT M

Ausdrucksstarke, authentische und bezahlbare Weine mit Anspruch.

Wer sich von den außergewöhnlichen Qualitäten der C&G Weine überzeugen möchte, beginnt am besten mit diesen vielfach prämierten Gewächsen. Sankt M Weine stehen für einen modernen Weinstil mit hohem Genusswert. Sie sind ein Stück täglich erfahrbare Lebensfreude.

SANKT
M

| | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
|  | FLASCHE Bordeaux |  | REBSORTE Acolon |  | ALKOHOLGEHALT 12,5 % Vol. |  | AUSBAU Holzfass |
| | VERSCHLUSS Drehverschluss | |  | | TRINKTEMPERATUR 14-16 °C | | RESTSÜSSE 4,9 g/l SÄURE 5,2 g/l |

ARTIKELNUMMER 1263342

EAN 4015549 021115

DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN