

Weingut Kuhnle

18er Myri Rotwein Cuvée trocken



Wein-Pass

| | |
|----------------------|-----------------|
| Jahrgang: | 2018 |
| Name der Einzellage: | |
| Rebsorte: | Cuvée Rot |
| Qualitätsstufe: | Auslese |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Flaschengröße: | 0,75 l |
| Artikelnummer: | 93 |
| Hinweis | enthält Sulfite |

Analysenwerte:

| | |
|--------------|------------------|
| Mostgewicht: | 100,00°Oe |
| Alkohol: | 13,00%vol |
| Restzucker: | 7,60 Gramm/Liter |
| Säure: | 5,30 Gramm/Liter |

Aus den traditionell mäschevergorenen Rotweinen wird nach der sortenreinen Barriquelagerung mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl ein Cuvée vereint. In ihm finden wir den weicheren, milden Charakter des Burgunders genauso wie die frankophilen Noten der Cabernet Sorten. Einen besonderen Touch verleiht ihm der kleinbeerige Gamaret, der dem Cuvée eine raffinierte Würze verleiht. Nach einer, dem Wein dienlichen, Flaschenreife empfehlen wir ihn für Winterabende auf der Ofenbank genauso wie als Speisenbegleiter. Er harmoniert besonders gut mit Wild und Pilzgerichten oder zu Filets und Medaillons vom Rind und Lamm.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18 °C