WEINEXPERTISE



2025

ACOLON

Produktnummer: 146

Unsere Acolon-Weinliebhaber werden begeistert sein! Dieser tiefdunkle Rotwein mit einem violetten Einschlag im Glas präsentiert sich angenehm herb und überrascht mit einem Duft von Vanille und Schokolade, der in perfekter Harmonie mit den Aromen von Schwarzkirsche, Pflaume, Brombeere und Waldfrucht steht. Am Gaumen entfaltet der Acolon ein charmantes Spiel zwischen süße und Tannin, das durch seine spürbare Adstringenz und Fülle hervorgehoben wird. Dieser Wein ist ein echter Hingucker und bietet ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Probieren Sie ihn jetzt und erleben Sie die einzigartige Kombination aus Eleganz und Kraft.

Artikelart:	Rotwein
Linien:	Tradition
Rebsorten:	Acolon
Jahrgang:	2025
Inhalt:	0,75 l
Restsüße:	13,9 g/l
Säure:	4,1 g/l
Alkoholgehalt:	13,0% Vol.
Geschmack Wein:	feinherb/halbtrocken
Wein-Stil:	gehaltvoll
Speiseempfehlung:	Käse würzig, Lamm, Rind, Vesper, Wild
Anlass:	Kalte Tage
Trinktemperatur:	16-18°C
Qualitätsstufe:	Qualitätswein (QbA)
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Verschlussart:	Longcap
Zusatzstoffe:	enthält Sulfite