



Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2020

Acolon QbA

Der Wein präsentiert sich mit tiefdunklem Rot und violetterm Einschlag im Glas. In der Nase der Duft von Vanille und Schokolade in Kombination mit Schwarzkirsche, Pflaume, Brombeere und Waldfrucht. Am Gaumen ein charmantes Süsse-Tannin-Spiel mit wahrnehmbarer Adstringenz, Struktur und Fülle. Langer Nachhall!



Artikelnummer:	146
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Acolon
Geschmack:	angenehm herb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	13,9 g/l
Säure:	4,0 g/l
Alkohol:	13,0 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

Anlass:	Sofa / Entspannung Grillen Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	---

Speiseempfehlung:	Käse würzig Lamm Rind Wild Vesper
-------------------	---

