



Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2016

Acolon QbA

Der Wein präsentiert sich mit tiefdunklem Rot und violetter Einschlag im Glas. In der Nase eine Wucht von Heidelbeere, Brombeere, Schwarzkirsche und Holunder. Geschmacklich zeigen sich eher die Fruchtnoten süßlicher Pflaumen und Vanille. Das Mundgefühl ist vollmundig mit sehr runden und weichen Tanninen. Angenehme "Länge".
Ein sehr präsender Wein.



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

Restsüße:	10,3 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:	Pizza / Pasta Kalb Rind Wild
-------------------	---------------------------------------

