

GRÖHL

16



25

2018

Cuvée Johannes G

Ortswein
Bestellnummer 79

REBSORTE

Cabernet Sauvignon, Merlot & Spätburgunder

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

BODEN

Muschelkalk, Tonmergel und Löss

VINIFIKATION

Spontan auf der Maische vergoren, 24 Monate im Stückfass
und Barrique gereift

CHARAKTERISTIK

Dieser Wein präsentiert sich mit einem kräftigen Rot im Glas. Aromen von dunklen Waldfrüchten, Pflaumen, Datteln und schwarzen Kirschen strömen Ihnen in die Nase. Im Geschmack begeistert der Wein mit seinen rauchigen Noten sowie Aromen von Gewürzen und Edelschokolade. Es handelt sich um einen sehr komplexen Wein mit Kraft, Tiefe und einem weichen, samtigen Charakter.

ANALYSE

13,5 % vol Alkohol | 5,5 g/l Säure | 0,7 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG

Passt zu kräftigen Wildgerichten, zu gebratener Ente und Gans oder zu würzigem Hartkäse. Auch sehr zu empfehlen zu Marzipan und Schokolade.

LAND | HERKUNFT | QUALITÄTSSTUFE

Deutschland | Rheinhessen
Qualitätswein

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

Rotwein | 0,75 l | enthält Sulfite

