



Art.-Nr. 41975

WEINGUT ALEXANDER HEINRICH ROTWEIN-CUVÉE NOAH TROCKEN 2017 | 0,75 l

CHARAKTER

Dieser kräftige Lemberger besticht durch seine Robustheit und Saftigkeit. Sein intensiver Charakter zeichnet sich durch Aromen von Sauerkirsche, Veilchen und einem Hauch von Rosmarin aus. Dieser Wein entfaltet sein volles Potenzial in Kombination mit herzhaften Gerichten wie Rinderschmorbraten oder einem delikaten Carpaccio von Rinderfilet. Die kräftigen Aromen des Lembergers harmonieren perfekt mit den intensiven Aromen des Fleisches.

FARBNUANCE

Tiefdunkles Kirschröt mit violetten Reflexen

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland, Württemberg

GESCHMACK

Trocken

REBSORTE(N)

Spätburgunder, Lemberger, Merlot, Acolon

SERVIERVORSCHLAG

Carpaccio vom Rinderfilet,
Ochsenbrust,
Rinderschmorbraten

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol | 3,6 g/l | 4,9 g/l

AUSBAU

Holzfass

TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

MARKE | PRODUZENT

Alexander Heinrich

Weingut A. Heinrich, Kümmelstr. 2,
D-74182 Obersulm

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite