



BOTTWARTALER  
WINZER



Expertise

# Wein zum Kürbis

Die Blätter fallen – der Herbst kann kommen und mit ihm auch unser „Wein zum Kürbis“.

Wein und Kürbis sind eine perfekte Kombination. Ob als Suppe, Auflauf oder gegrillt.

Unser Bottwartaler Rotwein Cuvée aus Trollinger und Acolon ist vor allem zu herzhafteren Kürbisgerichten ein großartiger Begleiter. Natürlich ist unser „Wein zum Kürbis“ auch ein toller Solist mit dem man nicht nur gemütliche Herbstabende feierlich ausklingen lassen kann.



Wein

## Wein zum Kürbis

### Cuvée aus Trollinger und Acolon

**Jahrgang**

2019

**Geschmack**

halbtrocken

**Inhalt in Liter**

0,75 Liter

**Qualitätsstufe**

Qualitätswein

**Analyse**

Alkohol  
12,0 % vol.

Restzucker  
13,4 g/l

Gesamtsäure  
4,6 g/l

### Weinbeschreibung

Dieses spannende Cuvée aus Trollinger und Acolon läuft mit seinen dunklen, rubinroten und violetten Reflexen ins Glas. Der Wein verströmt ein intensives wie komplexes Bukett mit Aromen von Preiselbeeren, Cassis, Hagebutten, Pinienkernen, Wachholder, Vanille und Süßholz. Am Gaumen zeigen sich ein mittelkräftiger Körper sowie frische Säure, die dem Wein Struktur verleihen. Saftige Frucht, facettenreiches Aromenspiel und dezente Tannine runden diese tolle Rotwein-Cuvée ab und machen es zu einem perfekten Begleiter zu herbstlichen-herzhaften Kürbisgerichten.

Empfehlung



Kürbis



Kaminfeuer



Gegrilltes

14-18°C

Trink-  
temperatur

EAN Nummer

Flasche

Karton



4003382002101



4003382002118

Enthält Sulfite

**Bottwartaler Winzer eG**

Oberstenfelder Str. 80 | 71723 Großbottwar

Tel.: (07148) 96 00 0 | Fax: (07148) 96 00 50

info@bottwartalerwinzer.de | www.bottwartalerwinzer.de