

BEGLEITER

DER WEIN ZUM...

DER WEIN ZUM KÜRBIS



Dieses spannende Cuvée aus Trollinger und Acolom 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.

Jahrgang	2019
Geschmack	halbtrocken
Qualitätsstufe	QbA
Inhalt	0,75 L
Alkohol	12 % vol.
Restzucker	13,4 g/l
Gesamtsäure	4,6 g/l
Trinktemperatur	14-18 °C
Art. Nr.	60781312
EAN	4003382002101
Allergene	enthält Sulfite
Passt zu	Gegrilltes Kaminfeuer Kürbis

BOTTWARTALER WINZER EG

Oberstenfelder Straße 80 – 71723 Großbottwar

T (07148) 96 00 0 – **F** (07148) 96 00 50

E info@bottwartalerwinzer.de – **W** www.bottwartalerwinzer.de

Stand: 06/2025

