

Ars Nova

Geschmack |

Ein dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen fesselt das Auge des Betrachters. Die Nase wird ausgefüllt durch würzige und mineralische Noten; Paprika, Rosmarin, Anis, Eukalyptus und Röstaromen im Bukett. Fein und finessenreich am Gaumen; Aromen von Holunder, Schlehe und Brombeere. Eleganter, weicher Abgang mit sehr gut eingebundenen Tanninen und dezenten Karamellnoten. Ein perfekter Wein zu Schmor- und Wildgerichten mit viel Knoblauch und Tomaten sowie zu feinen Käsesorten.

Rebsorten |

Cabernet Sauvignon (30 %)
Merlot (20 %)
Tempranillo (50 %)

Fassreife |

7 Monate französische Allier-Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,25 g/l |
Restzucker: 1,50 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Schmorbraten
Käse: Mittelreif
Pasta/Nudeln: mit Fleisch
Wild: Reh, Wildente, Wildschwein

