

Ars Nova

Geschmack |

Tiefes Kirschrot mit violetten Reflexe. Anspringendes Bukett , würzig , mineralisch , balsamisch, reife rote Früchte. Fein und finessenreich am Gaumen; Aromen von Holunder, Schlehe und Brombeere. Mittellanger, weicher Abgang mit gut eingebundenen Tanninen und floralen Noten. Ein perfekter Wein zu Schmor- und Wildgerichten mit Knoblauch und Tomaten, gefüllter Pasta sowie feinen, nicht zu kräftigen Käsesorten.

Rebsorten |

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

Fassreife |

9 Monate französische Eiche

Analysedaten |

Alkohol: 14,00 % | Säure: 5,80 g/l |
Restzucker: 1,90 g/l

Passt zu ... |

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

