

Ars in Vitro

Geschmack |

Tiefdunkles Kirschrot. Mineralisch , intensive florale Aromen , Veilchen, Noten von Kirsch-, Erd- und Himbeeren. Im Geschmack frisch und ausdrucksvoll, angenehm lang anhaltender Abgang . Ein wunderbarer Begleiter von Schmorgerichten oder Pasta mit dunklen Saucen. Leicht gekühlt eine Empfehlung für den Sommer!

Rebsorten |

Merlot
Tempranillo

Analysedaten |

Alkohol: 14,50 % | Säure: 5,80 g/l |
Restzucker: 2,50 g/l

Passt zu ... |

Fleisch: Schmorbraten
Geflügel: Hähnchen
Pasta/Nudeln: mit dunklen Saucen

