



BERND NITNAUS

RIED ALTENBERG CUVÉE 2017
BLAUFRÄNKISCH / MERLOT

TERROIR

Roter Schotter mit hohem Eisenanteil.

REBSORTE

60 % Blaufränkisch
40 % Merlot

LAGE

Altenberg

AUSBAU

Gärung im Granitstein. Lagerung für acht Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunder-Flasche.

TRINKREIFE

2017 bis 2030

VERSCHLUSS

Schraubverschluss

EMPFEHLUNG

Empfiehlt sich hervorragend zu rotem Fleisch aber auch im Sommer leicht gekühlt zu einem schönen BBQ mit Freunden.

ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 14,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 5,2 Gramm/l

GESCHMACKSPROFIL

Würzig, finessenreich, ausgeprägte Tanninstruktur, Elegant und dezent nach Kräutern, langer mineralischer Abgang, großes Lagerpotential, leicht salzig.



GRANBARREL