



Ein kraftvoller Regent mit dunkler, purpurner Farbe und Aromen von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Vanille und feiner Würze.

Zedernholz, Röstaromen und Leder verleihen ihm Tiefe und Charakter.

Am Gaumen vollmundig, mit harmonischer Tanninstruktur und elegant eingebundenem Holz.

Der lange, würzige Abgang macht ihn zum idealen Begleiter für Wild, gegrilltes Fleisch oder würzigen Käse – ein Wein für Liebhaber intensiver Rotweine.



NÄHRWERTE:



WEIN-DETAILS

LAGE:

PFALZ - EDESHEIMER FORST

REBSORTE / KATEGORIE:

REGENT / ROTWEIN

ANALYTISCHE WERTE:

ALKOHOLGEHALT:	13,5	% Vol.
SÄURE:	-,0	g / l
RESTZUCKER:	-,0	g / l

SPEISEEMPFEHLUNG:

PASST PERFEKT ZU WILD, GEGRILLTEM FLEISCH ODER WÜRZIGEM KÄSE

TRINKTEMPERATUR: 15 - 18 °C

FÜLLMENGE: 0,75 L

ARTIKEL-NR: 118

 ENTHÄLT SULFITE