

NR. 275

ng.2 ORTSWEIN

seit 2011

ng.

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

UNISONUS CUVÉE N° 12 ROTWEIN TROCKEN

Bio/Vegan

In unserer Cuvée Unisonus (Gleichklang) haben wir vier Rebsorten harmonisch vereint. Die Struktur und das Rückgrat kommt vom Merlot (27%), Cabernet Sauvignon (15 %) und vom Cabernet Cubin [Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon] (20 %). Die Fruchtigkeit vom Spätburgunder (38 %).

Dunkles Purpur. Rote, reife Früchte, etwas Kirsche und Johannisbeere. Feines Tannin, mittlerer Körper, angenehm harmonischer Abgang.

Probieren Sie, was dem Winzer schmeckt.

Aus den Jahrgängen 2021 bis 2023.



LESE Selektive Handlese.

BODEN Sandiger Lehm und kalkhaltiger Tertiärton.

LAGE Sonnenberg und Herrenwingert.

ERTRAG 55 hl/Hektar

VINIFIKATION Traditionelle Maischegärung. Ausbau im kleinen Holzfass zwischen 20 und 33 Monate.

GENUSS Tagliatelle mit Steinpilzen.
Auberginen-Auflauf alla Parmigiana.
Pizza.

LAGERFÄHIGKEIT 7-8 Jahre.

TRINKTEMPERATUR 18 °C

ANALYSE A 13,5 %vol · S 5,6 g/l · RZ 3,5 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT 80,0 kJ (19 kcal)

KOHLENHYDRATE 1,42 g

DAVON ZUCKER 0,35 g

