

## Villa Heynburg

### CUVÉE NOIR

Qualitätswein trocken



HERKUNFT	Baden, Ortenau
VERTRIEB	Oberkircher Winzer eG
REBSORTEN	Cuvée
FLASCHENGRÖSSE	0,75 Ltr.
ANALYSE	Alk: 13,5 % Vol.   RZ: 4,0 g/l   S: 5,5 g/l
ALLERGENE	enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)
TRINKTEMPERATUR	16 bis 20°C
CHARAKTERISIERUNG	Im Glas präsentiert er sich in dunklem Rubinrot; in der Nase dunkle Beerenfrüchte, ein Potpourri aus Holunderbeeren, Cassis, Kirsche und Aronia; betonte Frucht am Gaumen mit feinen Vanillenoten und ein Touch Schokolade; seidig integrierte Tannine, dicht und nachhaltig. Frisch und ausgeglichen und dennoch gehaltvoll.
EMPFEHLUNG	Kräftige Fleischgerichte wie Steak, Rind, Lamm, Wildgerichte, herzhafter Käse
BESONDERHEIT	Eine Cuvée aus hochwertigen, renommierten Rebsorten, modern und aromatisch, nachhaltig im Geschmack.
ARTIKEL - NUMMER	<b>0799501</b>
FLASCHEN-EAN-NUMMER	 4 008780 062207
KARTON-EAN-NUMMER	4 008780 062214