



MEISTERWERK

# IMMENSAMENTE BLU

MALBEC  
2022

## DEGUNOTIZ

In der Nase ein klassischer Amaroneduft nach reifen Waldbeeren und Kirschenkompott. Im Mund rund, weich mit einer Spur Süsse. Enormes Volumen mit kraftvollem Gaumen und ausgewogenen Gerbstoffen.

## DETAILS

Weingarten:	Eichberg - AOC (Luzern)
Ausbau:	Trocknung der Trauben während 7d, 25d Maischestandzeit, mit klassischer Pigeage. 12 Monate neue Barrique
Alkoholgehalt:	16.0%
Säure:	5.2g/l
Restzucker:	4g/l
Verschluss:	Kork - Diam
Inhalt:	750ml/ 1.5l Magnum
Trinktemperatur:	18°C
Speiseempfehlung:	Rind, Wild, Lamm, oder einfach so als Genuss
Lagerpotential:	2034

## MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

