



SEELAGENWEIN

MALBEC PINOT

EICHBERG SEMPACHERSEE - MALBEC / PINOT NOIR
2022

DEGUNOTIZ

Tiefgründige Cuvée mit ausladender und komplexer Aromafülle nach Kirschen, Schokolade und Mocca. Harmonisch und präzise Tanninstruktur mit einem warmen Nachgeschmack. (10 Monate Barrique).

DETAILS

Ausbau:	30d Maischestandzeit, 10 Monate Barrique,
Alkoholgehalt:	14.0%
Säure:	4.8g/l
Restzucker:	1g/l
Verschluss:	Kork - Diam
Inhalt:	750ml
Trinktemperatur:	18°C
Speiseempfehlung:	Rindsfilet, Steak, Wild sowie Käse
Lagerpotential:	jetzt trinken bis 2028

MEISTERWERK

SCHLOSSLAGEN

SEELAGENWEIN

GUTSWEIN

