

## Cellarius "Benedictus" im Eichenfass gereift

Die Weine für diese Cuvée wurden reinsortig auf der Maische vergoren und im Barrique (Zweitbelegung) ausgebaut. Nach der Reifung im Holz wurden die einzelnen Rebsorten zu dieser Cuvée komponiert.

In der Nase finden Sie reife Brombeeren, Holunder, Pflaumenmus und ein Hauch von Tabak. Im Geschmack harmonisieren der würzige Gerbstoffeindruck mit dem fruchtbetonten Charakter reifer Waldbeeren und den zarten Röststeinflüssen. Ein Wein mit Charakter und einem voluminösen Nachhall.

**Speiseempfehlung:** Zu gegrillten oder gebratenen Fleischgerichten wie z.B. im Smoker Gebratene Wildschweinkeule mit Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter.

<b>Trinktemperatur in °C:</b>	15 - 18
<b>Brennwert/Energie:</b>	338 kJ (81 kcal)
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker:</b>	4,3 g/l
<b>Säure:</b>	4,8 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Qualität:</b>	Qualitätswein g.U. Württemberg
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Weinart:</b>	Rotwein

**APNR:** 00914222

**enthät Sulfite**



Bestell-Nr.: 0974322

