



Minga Rot

2017

Dunkles Rubinrot mit kurzem Rand, im Duft voller Brombeeren, Johannisbeeren und Zwetschkenröster zart unterlegt von Frische.

Am Gaumen präsentiert sich die Brombeere und Johannisbeere in voller Reife, unterstützt von einem vollen Körper und reifem, fülligem Tannin das sich rund und harmonisch in den Wein integriert.

Die gut integrierte Säure begleitet den langen Abgang in einer perfekten Balance mit dem fruchtbetonten Charakter.

Ein Wein voller Harmonie und Geschmeidigkeit.

50 % Merlot, 25 % Zweigelt,
25 % Blaufränkisch

TRENDY

DETAILS



AUSBAU: trocken, Maischegärung imahltank ca. 4 Wochen, danach ca. 12 Monate gebrauchtes Holz, Cuvétierung und erneut ca. 8 Wochen im Stahlhank



ALKOHOLGEHALT: 13,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 11 - 13 °C
TRINKTEMPERATUR: 13 °C

SÄURE: 5,4 g/l
RESTZUCKER: 2,5 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: dunkles Fleisch, Wildgerichte, Rindfleisch, kräftige und deftige Speisen



LAGERPOTENTIAL: 6 Jahre



SULFITE ENTHALTEN