



HILL Edition Eishorn

TRENDY

Im Glas präsentiert sich diese edle Cuvée in einem dunklen Rubinrot mit violetterm Rand.

In der Nase entfaltet sich eine Aromatik, die an Brombeeren, Himbeeren und Kirschen erinnert, begleitet von einer eleganten Würze.

Am Gaumen dominiert der Brombeerton, begleitet von einer Pfeffernote und feinen Röstaromen. Ein dezenter Holzeinsatz unterstützt die kräftige Tanninstruktur, während die Säure perfekt eingebunden bleibt.

Der lange Abgang verkörpert Kraft und Eleganz zugleich. Der perfekte Wein für einmalig festliche Anlässe und gemütliche Abende vor dem Kamin.

Enthält Sulfite.

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Barrique

ALKOHOLGEHALT: 13,5 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 – 14 °C

SÄURE: 5,7 g/l

RESTZUCKER: 3,7 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Rinderfilet, Kalbsroulade, Steak und Käsevariationen



LAGERPOTENTIAL: jetzt trinkreif und 6 bis 8 Jahre lagerfähig



SULFITE ENHALTEN