

KÖNIGSROT



Jahrgang:	2024
Sorten:	60% Blauer Zweigelt, 40% St. Laurent
Riede:	Königsberg
Boden:	Mittelschwerer, kalkfreier Kulturboden aus Eruptionsverwitterungsgestein.
Werte:	Alk: 13,5 % vol, Säure: 4,8 g/l, Restzucker: 1,6 g/l
Ausbau:	Maischevergoren, für ein Jahr in kleinen Eichenfässern gereift.
Nennvolumen:	75cl
Lagerpotential:	2032+

Ein tiefdunkles Rot im Glas. Duft nach reifen dunklen Beeren, Brombeere und Heidelbeere, begleitet von feiner Vanille. Am Gaumen kraftvoll, mit strukturgebendem Tannin, großer Tiefe und beeindruckender Länge. Ein finessenreicher Wein mit exzellentem Reifepotential.

EAN-Flasche: 912003356413-1

EAN 6er Karton: 912003356790-3

Allergene: Sulfite