



Herzdame Rotwein Feinherb "Selbstständig"

Artikelnummer: 130028

Charakteristik

Der Geruch

Ein Rotwein Cuvée mit einem leichten, internationalen Flair, dunkle Beeren wie Sauerkirsche & Brombeere. Im Sommer gekühlt ein Hit.

Am Gaumen

Schön eingebundene Tannine.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Andreas Hiss liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Man betreibt naturnahen Weinbau und verzichtet auf Mineral- und Kunstdünger. Eigener Kompost, in Kombination mit der nährstoffreichen Vulkanerde und eigens eingesäter Gräser- und Kräutermischung, sorgt für eine natürlich Bodenstruktur. Die Form des integrierten Weinbaus sorgt für ein optimales Ökosystem der Reben. Alle Weine sind vollkommen vegan hergestellt.

Geschmacksrichtung

Feinherb

Rebsorten und Klone

Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet & Dornfelder

Analytische Werte

Restzucker 14,0 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Vor allem zu Pilzgerichten eignet sich Rotwein sehr gut, aber auch zu Ratatouille, Linsengerichten, oder Pasta mit aromatischer Tomatensoße. Trockener Rotwein passt beispielsweise auch optimal zu überbackenem Gemüseauflauf oder Pizza.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad oder im Sommer gut gekühlt.

