

FINGER



2018 N°05 CUVÉE ROT TROCKEN

WEINEXPERTISE

Tiefdunkel in der Farbe, beerige Frucht gepaart mit einem Duft nach dunkler Schokolade in der Nase. Im Geschmack zunächst samtige Tannine, die langsam von einer Frucht nach Schwarzkirsche abgelöst werden. Dann eine gewaltige Fülle, die in einen weichen und langen Abgang übergeht, der Lust auf den nächsten Schluck macht.

| | | | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------|
| Rebsorte(n) | 67% Merlot, 17% Cabernet Dorio, 16% Dornfelder | Anbaugebiet | Rheinhessen |
| Alkohol | 14,0% vol | Artikelnummer | 05182 |
| Restzucker | <0,5 g/l | GTIN Flasche | 4260715960044 |
| Säure | 5,4 g/l | GTIN Karton | 4260715960129 |
| Ausbauart | 100% Barriquefass | | |
| Trinkempfehlung | Gerne aus einem großen Rotweinglas trinken und vorher dekantieren. Dieser Wein passt sowohl zu dunklem Fleisch als auch zu einem kräftigen Bergkäse. | | |
| Trinktemperatur | 16-18 °C | | |



Weingut B. & A. Finger GbR

Hauptstraße 19 | D-55278 Eimsheim | Telefon 06249 2633
mail@finger-weine.de | www.finger-weine.de