

FINGER



2022 N°07 CUVÉE ROT TROCKEN

WEINEXPERTISE

Tiefdunkelrot in der Farbe. In der Nase feinfruchtig und ausdrucksvoll. Im Geschmack vielfältig und warm. Seine feine Würze aus grüner Paprika und schwarzem Pfeffer wird raffiniert umspielt von fruchtigen Kirch- und Johannisbeere-Aromen.

Rebsorten	60% Merlot, 19% Cabernet Dorio, 19% Dornfelder, 2% Spätburgunder	Anbaugebiet	Rheinhessen
Alkohol	12,0% vol	Artikelnummer	0722
Restzucker	4,7 g/l	GTIN Flasche	4260715960068
Säure	5,8 g/l	GTIN Karton	4260715960143
Ausbauart	klassisch auf der Maische vergoren und zum Teil im Holzfass ausgebaut, vegan		
Trinkempfehlung	Pizza, Pasta		
Trinktemperatur	16-18 °C		



Weingut Andreas Finger

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