

FINGER



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.

Rebsorten	50% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 24% Cabernet Franc	Anbaugebiet	Rheinhessen
Alkohol	13,0% vol	Artikelnummer	0521
Restzucker	1,0 g/l	GTIN Flasche	4260715960044
Säure	5,9 g/l	GTIN Karton	4260715960129
Ausbauart	100% Barriquefass, vegan		
Trinkempfehlung	Dieser Wein passt sowohl zu dunklem Fleisch als auch zu einem kräftigen Bergkäse.		
Trinktemperatur	16-18 °C		



Weingut Andreas Finger

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