

## Weinexpertise



### Iphöfer Kronsberg

dunkle Schokolade, Brombeere, zupackend(enthält Sulfite)

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikel:            | 1857   |
| Gebinde:            | 0,75 Ltr.-Flasche  |
| Jahrgang:           | 2018   |
| Ort/Lage:           | Iphöfer Kronsberg  |
| Rebsorte:           | Merlot   |
| Qualitätsstufe:     | QbA  |
| Geschmacksrichtung: | trocken  |
| Speiseempfehlung:   | Dieser Merlot besticht durch seine Eleganz und Fruchtigkeit. Gepaart mit einem Hauch von reifen Tanninen passt er perfekt zu kräftigen, geschmorten Speisen, z.B. Ossobuco mit Rosmarinkartoffeln. |
| Trinktemperatur:    | 17 - 19 °C   |
| Alkohol:            | 14 %Vol.   |
| Restzucker:         | 0,4 g/l  |
| Säure:              | 5,6 g/l  |

\*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.