



WINZERKELLER  
HEX VOM DASENSTEIN  
SEIT 1934

# Tempranillo

## Barrigue-Ausbau

Qualitätswein trocken



ANBAUGEBIET	Baden
JAHRGANG	2016
BEZEICHNUNG	Tempranillo
REBSORTE	Tempranillo
QUALITÄTSSTUFE	Deutscher Qualitätswein
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
FLASCHENGRÖSSE	0,75 l
ARTIKELNUMMER	1376
ANALYSEWERTE	Alkohol 14,0 % vol. Restzucker 1,8 g/l Säure 5,6 g/l
CHARAKTERISTIK	Ein echter Exot in der deutschen Weinwelt. Seit wenigen Jahren wird diese spanische Rebsorte in Kappelrodeck angebaut. In Barrigue-Fässern auf der Maische vergoren, fand dieser Tempranillo seine Vollendung in dergleichen. Kräftig und mit südländischem Charakter überzeugt er in der Nase. Im Geschmack entfalten sich seine eleganten, weichen und milden Tannine und erinnern an ein Hauch von Pflaume, Trockenfrüchten und Bitterschokolade.
TRINKTEMPERATUR	16 -18 °C
SPEISEEMPFEHLUNG	Hervorragend zu Rinderschmorbraten, Wild oder Ente. Aber auch solo ein sagenhafter Genuss!