

## DARK CHOCOLATE Réserve

DARK CHOCOLATE Réserve - hier ist der Name Programm! Dunkle, wilde Beerenfrüchte, die mit zarterherber Edelbitterschokolade, der Königin der Schokoladen, verschmelzen. Hier vermählen sich Spätburgunder und Syrah und kreieren geschmacklich einen Grand Cru aus dunkler Schokolade! Sie irren, wenn Sie dann plumpe, fette und langweilige Trinkmarmelade erwarten! Üppiger Trinkspaß mit dem perfekten Quäntchen Säure!

Erzeuger:	Weingut Bietighöfer
Anbaugebiet:	Pfalz
Rebsorte:	Cabernet Franc, Spätburgunder, Syrah
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	scharfe Grillwurst, Linsen mit Speck
Artikel-Nr.	58086
Volumen	0,75l

### Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	15
Gesamtsäure (g/l)	5,7
Restzucker (g/l)	0,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	59
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,4
Weinstil	Holzfass

