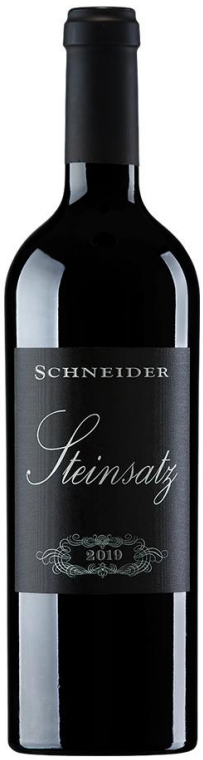
STEINSATZ

Ins Glas gelangt der Markus Schneider Steinsatz in tiefdunlem Rubinrot. Die Aromen erinnern an Zwetschken, Sauerkirschen, Brombeeren. Dazu ein Hauch von Schokolade. Am Gaumen komplex, samtig weich, mit Druck und reichlich Röstaromen. Elegant und mit langem Nachhall - ein Wein mit Potential.



Artikelnummer: 4576
Kategorien: Schneider
Stichworte: elegant, langer Nachhall

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Rebsorte	53% Merlot, 35% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon und 6% Petit Verdot
Weintyp	Rotwein
Speisebegleitung	Passt zu Rotem Fleisch vom Grill, Schmorbraten, Wild und gereifter Käse
Alkoholgehalt	14 Vol %
Restzucker	0,5 g / L
Säure	5,7 g / L