



2018er Flonheimer Rotes Wunder trocken



Eine Cuvée aus den Rebsorten Spätburgunder, Cabernet-Sauvignon & Merlot.

Die Weine lagern alle zu 100% für 24 Monate in Barriquefässern, davon waren 2/3 neu und 1/3 bereits belegt.

Eine richtige Power-Cuvée, welche sich vor der internationalen Konkurrenz nicht verstecken muss.

Ausbaustil: zweiwöchige Maischegärung der vom Stilgerüst getrennten Beeren, schonende Pressung und anschließender biologischer Säureabbau und 24-monatige Reifung in neuen sowie älteren Barriquefässern, Filtration und Abfüllung im Frühjahr 2021.

Qualitätsstufe	Ortsweine
Art	Rotwein
Rebsorte	Spätburgunder, Cabernet-Sauvignon, Merlot
Jahrgang	2018
Inhalt	0,75 l
Geschmacksrichtung	trocken
Säure	5,4 g/l
Restzucker	0,6 g/l
enthält Sulfite	ja
Alkoholgehalt	14,5 % vol.