

# Wein - Expertise

*2017er LIMBERG XVI I*

**Bestell-Nr.:7112-17**

*Rotwein Cuvée -SE-*

**Qualitätswein trocken**

**Bodenart:** Vulkanverwitterung  
**Ertrag pro Hektar:** 40 l/ar  
**Mostgewicht:** 97 °Oe  
**Vinifizierung:** Maischegärung  
Cabernet Sauvignon 50%  
Merlot 20%  
Lemberger 20%  
Spätburgunder 10%  
15 Monate im Barrique gereift

**Fülldatum:** 09.07.20  
**Flaschengröße:** 0,75 l  
**Amtliche Prüfnummer:** 303 37 20

**Analyse:**  
**vorhandener Alkohol:** 13,5 Vol.%  
**Gesamtextrakt:** 29,5 g/l  
**zuckerfreier Extrakt:** 28,5 g/l  
**Restzucker:** 1,0 g/l  
**Gesamtsäure:** 5,9 g/l

**Weinbeschreibung:** Dichtes rubin- bis purpurrot  
Intensiver Duft nach Cassis, Kirsche und Brombeere,  
sowie Pfeffer und Noten von Karamell  
Am Gaumen sehr reichhaltig, kraftvoll und zugleich elegant.

**Essensempfehlung:** Zu geschmortem oder gebratenem Fleisch,  
Kalbsbäckchen, Rinderrücken mit Pfeffersauce  
oder Lamm mit Olivenkruste

**Trinktemperatur:** 16-18°C