

MAXIM-LOREN

2019



RIEDE: Riedencuvée

DEGUSTATIONSNOTIZ: tief dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, zarte Randaufhellung, in der Nase schöne Weichsel-Kirscharomen, begleitet von zarten gut eingebundenen Röstaromen, der Geschmack ist wuchtig, dicht, korpulent abermals Kirscharomen erkennbar, der Abgang ist strukturiert und aufgrund der Lagerung im Eichenfass von zarten Vanilletönen umrahmt, lang anhaltend, lagerfähiger Rotwein

ANALYSE:

Alk.: 13,5 vol%

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 4,9 g/l

WINZERTIPP:

Kräftige Fleischspeisen in dunkler Soße