SCHLAGKAMP
TRADITION SEIT 1602



Rotwein Cuvée trocken

Art.-Nr.: 50

Rebsorten:	Spätburgunder, Dornfelder
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2025
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,5 % Vol.
Restsüße:	6,4 g/l
Säuregehalt:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	14 °C

Beschreibung:

Saftig- herbes Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder. Im Glas dunkles Rubinrot. In der Nase beeindruckend intensives Kirscharoma (Weichsel-/Knorpelkirsche), auch Brombeere. Am Gaumen noch etwas zurückhaltendes Aroma von dunklen Früchten, leichte Tertiäraromatik, weiche Tanine. Milde, harmonisch- leichte Säure.

Ausbau:

Saftig- herbes Cuvée aus 90% Spätburgunder und 10% Dornfelder. Im Glas dunkles Rubinrot. In der Nase beeindruckend intensives Kirscharoma (Weichsel-/Knorpelkirsche), auch Brombeere. Am Gaumen noch etwas zurückhaltendes Aroma von dunklen Früchten, leichte Tertiäraromatik, weiche Tanine. Milde, harmonisch- leichte Säure.

WEIN + MUSEUM SCHLAGKAMP-DESOYE GMBH
Zeller Straße 11 • 56820 Senheim
Telefon: +4926734381 • E-Mail: info@schlagkamp-

SCHLAGKAMP
TRADITION SEIT 1602



Nährwertangaben je 100ml:

Energie	310 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	0,6 g
Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß, Salz	

Zutaten:

Trauben, Konservierungsstoffe, Antioxidantien

Vinou® Expertise
WEIN + MUSEUM SCHLAGKAMP-DESOYE GMBH
Zeller Straße 11 • 56820 Senheim
Telefon: +4926734381 • E-Mail: info@schlagkamp-