



# Roy Willy

PRIVATKELLEREI

2015

## Acolon QbA

Der Wein präsentiert sich mit tiefdunklem Rot und violetttem Einschlag im Glas. Würzig-fruchtige Aromen von Brombeere, Schwarzkirsche und Holunder prägen den Eindruck in der Nase. Geschmacklich zeigen sich eher die Fruchtnoten süßlicher Pflaumen und Vanille.

Mit seinem reifen Tannineindruck und angenehmer Länge ist er sehr präsent.



Artikelnummer:	146
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Acolon
Geschmack:	angenehm herb
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Nordheimer Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	fruchtig, gehaltvoll
Verschlussart:	Longcap
Inhalt:	0,75 ltr.

Restsüße:	11,0 g/l
Säure:	4,1 g/l
Alkohol:	12,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

Anlass:	Sofa / Entspannung Grillen Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	---

Speiseempfehlung:	Pizza / Pasta Kalb Rind Wild
-------------------	---------------------------------------

