



AMLINGER & SOHN

NR. 67 ANONYM?US WINEMAKERS BLEND



Mittweile zu unserem beliebtesten Rotwein geworden, daher so viel Frucht, soviel Weichheit, sowohl Trinkfreunde vereint und immer noch perfekt zum Essen passt. Dabei bleibt er anonym: Wir verraten nicht viel, nur so viel: er schmeckt!

AWC Vienna Gold

Wir verraten nicht viel - nur so viel: er schmeckt!

Genießen Sie ihn abends zu Hause, mit Freunden, mit Essen, beim Grillen. Oder einfach so.

Er hat alles, ist aber nicht kompliziert.

18er-Füllung: Ausgezeichnet: 90 Punkte beim Deutschen Rotweinpreis Zweithöchste Bewertung in seiner Kategorie!

Woher?

Weinberge, hier auf 200.000.000 Jahre alten Sedimentterrassen an der engsten Moselschleife gewachsen.

Vollreife, purpurdunkle Trauben dank handwerklichem Einsatz und Klimawandel: hier ausnahmsweise positiv. Mehr Hitze und Sonne für reife Rotweine.

Wie?

Voll dank mehr als 18 Monaten Reife im Holzfass. Mikrooxygenation durch die Poren des Holzes.

150 Jahre wuchsen die Eichen, 15 und mehr Jahre wuchsen die Reben, 62 und 40 Jahre die Weinmacher.

Wer hat 's gemacht?

Na Mutter Natur. Daneben Hans-Peter Amlinger, Christian Amlinger und das ganze Team im Weingut dank viel Einsatz und viel Handwerk.

Woraus?

Ein Blend, 3 Rebsorten zusammen ausgebaut. Oder waren es 4?

Nur die Weinmacher wissen das. Eine liefert die Farbe. Eine die Frucht, und eine die Spannung.

Wein-Plus.de meint "Deutlich pfeffrig-gewürzige und leicht rauchige Nase nach gemischten Beeren und Kirschen mit tabakigen Noten und Granatapfel. Süßliche, geradlinige, recht saftige Frucht, wieder deutlich gewürzig, Granatapfelnoten am Gaumen, eine Spur Rauch, moderates Tannin, ein Hauch Kandi, Himbeeren, getrocknete Blüten, erinnert ein wenig an Kinderpunsch, hat aber gewissen Schliff, Klarheit und recht Genießen sie ihn bei ca. 16°C abends zu Hause, mit Freunden, mit Essen, beim Grillen.

Oder einfach so.

Er ist alles, nur nicht kompliziert.

Alk. 12.5 % vol.

Geschmacksrichtung: halbtrocken

Preis per: (13,20 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn

Trinktemperatur: 16-18°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Rotwein

Analyse: Alk. 12.3% vol. - Restsüße 13.2 g/l - Säure 5.1 g/l

Inhalt: 750ml

Verschlussart: Kunststoffkork

Passende Gerichte: Gebrilltes, Pasta und Pizza

Hersteller: Erzeugerabfüllung Weingut Amlinger&Sohn GbR, Neef/Mosel

Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

#frucht #top #reif #schwer #kiesel #schwarz #dunkel #rotwein #bbq #weinundspeisen #cuvée #barrique

