

Expertise Acolon

Der Acolon ist eine Kreuzung aus Lemberger und Dornfelder.

Beschreibung:

Im Glas macht sich genau dies durch eine kräftige purpurrote Farbe bemerkbar.

Im Licht erkennt man lilafarbene Reflexe.

An Aromen erkennt man deutliche dunkle und rote Früchte wie Sauerkirschen, Brombeeren und Heidelbeeren welche durch Pflaume werden.

Der Wein hat eine feine Gerbstoffstruktur und harmoniert durch das gute Zusammenspiel von Süße und Säure.

Analyse

Zucker: 11,5 g/l

Säure: 4,8 g/l

Alkohol: 12,5 vol.-%

Trinktemperatur: 16 °C