



SONNENHOF

H.A.D.E.S. 2015 AGNATUS trocken | 0,75 l

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Lemberger, Merlot

Qualitätsstufe: H.A.D.E.S. Premiumwein

Herkunft: Württemberg, Deutschland

Ausbau: 20 Monate im Holzfass gereift

Verschluss: Kork

Lagerfähigkeit: 10 – 15 Jahre

Restsüße: 2,2 g/l **Säure:** 5,6 g/l **Alkohol:** 14 % Vol

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18 °C

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe: Enthält Sulfite

EAN: 4250141901148

Bestellnummer: 0114

WEINBESCHREIBUNG

Dieses H.A.D.E.S. Premiumcuvée besticht durch seine intensive Aromatik. Der Duft von Kaffeebohnen, Leder und Tabak lädt zum Trinken ein. Durch die lange Reifung im neuen Eichenholzfass zeigt er Fülle und Charakter. Feine, dennoch präsente Tannine und ein langanhaltendes Mundgefühl machen diesen Agnatus zu etwas Besonderem. Ideal zu einem Rinderschmorbraten.

SPEISEEMPFEHLUNG

- » Wild
- » Rind oder Lamm

UNSER TIPP

Rinder-Entrecote, gebratene grüne Speck-Bohnen und Kartoffelgratin

Auszeichnungen

Gold Landesweinprämierung 2021

