

# SCHWARZ

## 2012 The Butcher Cuvée Qualitätswein

REBSORTE	50% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc
RETSÜSSE	1 g/l
SÄURE	4,7 g/l
ALKOHOL	14 %vol
VINIFIKATION	in Barriques ausgebaut und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezenter Wasserrand. Feine Kräuterwürze, dunkles Beerenkonfit, reife Zwetschken, Orangenzesten, schokoladiger Touch. Saftig, kraftvoll, stoffig, elegante Textur, gut eingebundene Tannine, bleibt sehr gut haften, im Nachhall reife Kirschen, harmonisch.
UNSERE EMPFEHLUNG ZUM WEIN	geschmortes Lamm, gebratene Ente, Rinderfilet
TRINKTEMPERATUR	16-18° C

