

Nigl

Cuvée Point 2017



Kostnotiz:

Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern und karmesinrotem Rand; röstig-selchige Frucht, die sich mit fett-schmelzigen Nussaromen und reifer – beinahe überreifer – Beerenfrucht sowie Oliven- und Edelkastanienanklängen präsentiert, edle Nase mit Trüffel- und Bitterschokolade; schmalzig-süßer

FACTSHEET

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: -
Ausrichtung: -
Ausbau: Holzfass

ANALYSEN & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol
Säure: 5,1 g/l
Restzucker: Trocken

Serviertemperatur: 8-10°C
Speisenempfehlungen: Rind, Lamm, Schwein, milder Käse

Erhältlich in folgenden Formaten: 0,75l