



DAGERNOVA

UNSERE WEINMANUFAKTUR IM AHR TAL

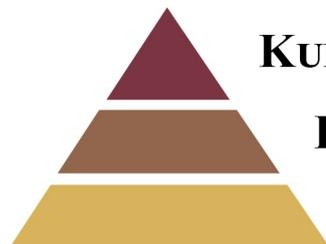


Heerstr. 91-93
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon: 02641 9472 0
INFO@DAGERNOVA.DE
WWW.DAGERNOVA.DE

Bezeichnung:	Dagernova No. 1 Spätburgunder
Jahrgang:	2019
Qualitätsstufe:	Qualitätswein trocken
Rebsorte:	Spätburgunder
Beschreibung:	Dunkles rubinrot; beeindruckendes, intensives Spätburgunder-Bukett; würziger Duft nach Brombeeren; im Mund sehr weich und vollmundig mit intensiver Beerenaromatik; kräftiger Nachhall und hauchzarten Tanninen; Leidenschaft in Rot!
Ausbau:	100% Maischegärung (2 Wochen), 10 monatige Feinhefelagerung im Edelstahltank.
Besonderheiten:	Aus unserem Kultwein Selektionsprogramm. Ertrag: max. 80kg/ar = 60hl/ha
Empfehlung:	Passend zu kurzgebratenem Fleisch oder kräftigem Käse, sowie zu allem Geschmorten oder Gebratenen und gegrilltem Gemüse
Trinktemperatur:	18°C
Alkohol:	13,2%Vol.
Restzucker:	2,7g/l
Säure:	4,9g/l
Fülleinheit:	0,75
Artikelnummer:	0166012320
EAN-Artikel:	4007245001959
EAN-Karton:	4007245001966
Allergene:	enthält Sulfite



**UNSERE
WEINLINIEN**



KULT

HANDSCHRIFT

BASIS



Kult