



Credo

Farbe

Rotwein

Rebsorte

50% Merlot 30% Cabernets 20% Pinot Noir

Herkunft

AOC Schaffhausen (Kontrollierte Ursprungsbezeichnung)
Labelprodukt aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen

Produktion

Mit ökologischem Leistungsnachweis (ÖLN), Handlese

Ausbau

Starke Ertragsregulierung, späte Lese, Maischestandzeit, temperaturkontrollierte, intensive Maischegärung, mit BSA (biologischer Säureabbau), dezenter Ausbau in gebrauchten Barriques 6-8 Mt, anschließende Filtration, Füllung nach 18-20 Mt. Ausbau.

Serviervorschlag

Fleischgerichte, Wildgerichte, italienische Speisen, etc.

Serviertemperatur

17 bis 19 ° C

Konsumationszeit

bis 6 Jahre

Alkoholgehalt

13 vol. %

Füllmenge

75 cl

Verschluss

Zapfen

Charakter

Dieser farbintensive Rotwein zeigt Aromen von dunklen, reiffruchtigen Beeren sowie einer feinen Würze und dezenteren Röstaromen. Samtiger Auftakt, kräftig im Gaumen mit schönem Schmelz. Vielschichtig und langanhaltend mit feiner Tanninstruktur.