REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Acolon "A" trocken

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 2,4 g/L **Säure:** 4,3 g/L **Alkohol:** 13 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Prämierungen: Landesweinprämierung 2024 SILBER

Geschmack

Der angenehm dunkle Rotwein besitzt weiche Noten von Sauerkirschen und feine Tanninen. Im Abgang ist er feinfruchtig.

Rebsorte: Acolon

Die noch junge rote Rebsorte wurde 1971 in Weinsberg gezüchtet, sie ist auch in Württemberg noch ein echter Geheimtipp, aber einer, dem es zu folgen lohnt. Die Kreuzung aus Lemberger x Dornfelder vereinigt nämlich die Eigenschaften beider Elternteile auf treffliche Weise: Kraft und Körper werden in Acolon-Weinen wunderbar abgerundet von einer samtigen Weichheit, die besonders bei Weinfreunden weiblichen Geschlechts sehr gut ankommt, die dunklen Fruchtnoten tun dabei ihr Übriges.

Die noch junge rote Rebsorte wurde 1971 in Weinsberg gezüchtet, sie ist auch in Württemberg noch ein echter Geheimtipp, aber einer, dem es zu folgen lohnt. Die Kreuzung aus Lemberger x Dornfelder vereinigt nämlich die Eigenschaften beider Elternteile auf treffliche Weise: Kraft und Körper werden in Acolon-Weinen wunderbar abgerundet von einer samtigen Weichheit, die besonders bei Weinfreunden weiblichen Geschlechts sehr gut ankommt, die dunklen Fruchtnoten tun dabei ihr Übriges.

Essensempfehlung

Der trockene Acolon passt prima zu Braten, Roastbeef oder kräftigem Käse.

Remstalkellerei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt, Deutschland | Tel.: +49 (0) 7151 6908-0 | www.remstalkellerei.de