

Johanniter Barrique



6 Monate Neuholz mit einzigartiger Holzetikette

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 29,00 CHF

Netto Verkaufspreis 29,00 CHF

Preisnachlass

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung Der Johanniter reifte sechs Monate in neuer Französischer Eiche. Die Hefe wurde regelmäßig aufgerührt, was dem Wein eine cremige Textur und eine feinere Tannine Struktur verlieh. Bei diesem Wein zeigt sich eine gut ausgeprägte Säure, die zur Frische und zum Gesamteindruck beiträgt. Interessante

Rotwein alternative zum Essen!

| | |
|-------------|---|
| Jahrgang: | 2024 |
| Herkunft: | Rebberg Mühlhalde Hohenrain (Drumlin), AOC Luzern |
| Alkohol: | 13 % vol |
| Trinktemp.: | 10 bis 15°C |
| Weintyp: | Trocken, Barrique |
| Passt zu: | Kräftige Vorspeisen, Meeresfrüchte |
| Produktion: | 600 Flaschen |
| Inhalt: | 75 cl |