



## CLEVNER >HADES<

ROTWEIN trocken

Artikelnummer: 1805-H



DE-ÖKO-003

Clevner wurde schon früh an verschiedenen Orten Württembergs angebaut. Er wird zur Familie des Spätburgunders gezählt. Die Traube ist kleinbeerig, von der Form einer Faust, und dicht gepackt. Die Herkunft des Namens ist strittig. Die Anbaufläche in Württemberg beläuft sich auf knapp 20 Hektar. Der Clevner gibt feinduftige, füllige, relativ gerbstoffarme Weine von mittlerer Haltbarkeit.

92° Oechsle, klassische Maischegärung über 12 Tage, biologischer Säureabbau, Ausbau in Barriques.

Opagues Rubin im Glas, Duft von reifen Waldbeeren, rauchig. Am Gaumen pfeffrig, reife Beeren, große Fülle, feiner Holzeinsatz. Harmonie pur!

Zu Rohmilchkäse, gebratenem Geflügel oder Lasagne! Aber auch „einfach so“ etwas ganz Besonderes.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Clevner
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l.
Säure:	4,5 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2028
Serviertemperatur:	16 bis 18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite