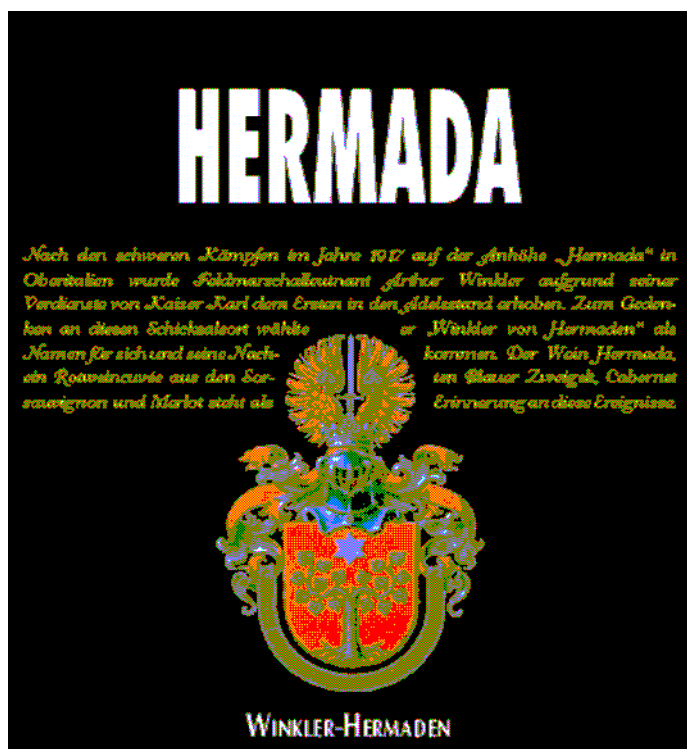




# WINKLER-HERMADEN

HERMADA 2008



**Boden:** kalkfreie Lockersediment-Braunerde aus feinem Tertiärsediment mit umlagerten vulkanischen Material

**Beschreibung:**

Komplexe Aromen von Kirsche und Johannisbeere, zarte dunkle Schokolade mit kühlen Eukalyptusnoten, viel reifes strukturiertes Tannin, langer Abgang. 18 Monate in Fässern aus Kapfensteiner Eiche

**Optimale Trinkreife:** 2011 - 2018

**Trinktemperatur:** 16 - 18 °C

**Speisenempfehlung:** Wildgerichte und Steaks

**Ernte:** 06.-14.10.2008

**Abfüllung:** 04.08.2010

**Verschluss:** Glas-Vinolok

**Anzahl Flaschen:** 5.000

**Kartons pro Lage:** 12

**Kartons pro Palette:** 96

**Flaschen pro Palette:** 576

**Rebsorte(n):** Merlot, Blauer Zweigelt, Cabernet sauvignon

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Weinbaugebiet:** Südoststeiermark

**Lage:** verschiedene Lagen auf dem Kapfensteiner Kogel

**Lt. Analyse staatliche Prüfnummer:** S 3629/10

**Alk.:** 13,8 %vol., **Säure:** 5,0 g/l, **Restzucker:** 1,8 g/l

**Zuckerfreier Extrakt:** 26,6 g/l

**Artikelnummer:** 2208

**EAN Flasche:** 9008098 022080

**EAN Karton:** 9008098 622082

**Maße Karton l\*b\*h:** 310 x 245 x 165 mm

**Flaschen pro Karton:** 6 x 0,75 l

**Gewicht pro Karton:** 8 kg