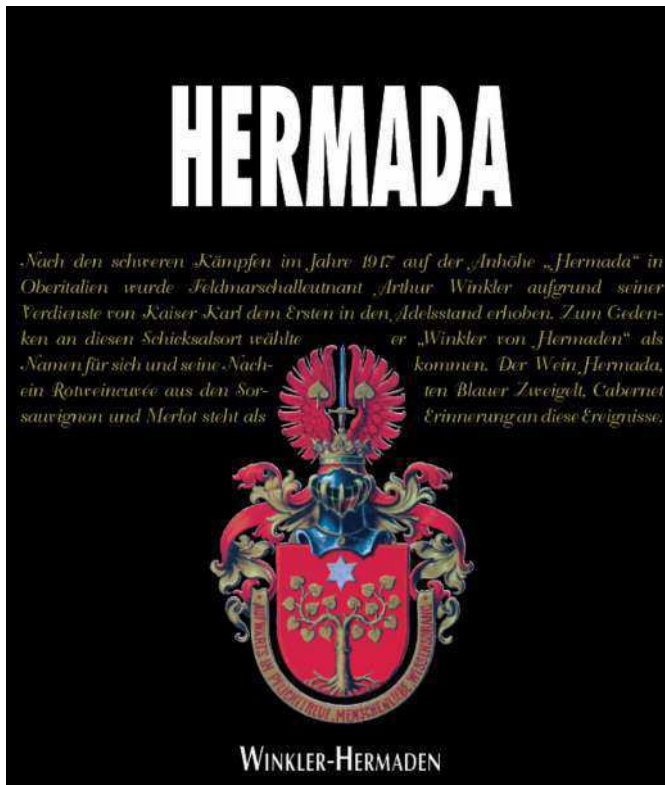




WINKLER-HERMADEN

HERMADA 2014



Rebsorte(n): Merlot und Cabernet Sauvignon

Qualitätsstufe: Qualitätswein / rot / Stillwein

Weinbaugebiet: Vulkanland Steiermark
Kapfenstein

Lage: verschiedene Lagen auf dem
Kapfensteiner Kogel

Lt. Analyse staatliche Prüfnummer: S 307/17

Alk.: 13,5 %vol., **Säure:** 5,9 g/l, **Restzucker:** 1,1 g/l

Zuckerfreier Extrakt: 26,8 g/l

trocken / biologisch organisch / vegan

Artikelnummer: 2214

EAN Flasche: 9008098 022141

EAN Karton: 9008098 622143

Maße Karton l*b*h: 310 x 245 x 165 mm

Flaschen pro Karton: 6 x 0,75 l

Gewicht pro Karton: 8 kg

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

Beschreibung:

60% Me, 40% CS, 24 Monate in Barriques aus
Kapfensteiner Eiche, dezente Zwetschke und
Johannisbeere, dunkle Schokolade und grüner Tee,
eleganter Körper und reifes Tannin.

Optimale Trinkreife: 2018 – 2028

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Speisenempfehlung: Wildgerichte und Steaks

Ernte: 18.09., 29.09.-06.10.2014

Abfüllung: 16.03.2017

Verfügbar ab: 01.05.2017

Verschluss: Glas-Vinolok

Anzahl Flaschen: 4200

Kartons pro Lage: 12

Kartons pro Palette: 96

Flaschen pro Palette: 576



AT-BIO-402