



Léon Millot & Maréchal Foch 2015

Rotwein - trocken

Die Rebsorten Léon Millot und Maréchal Foch sind zwei alte verwandte Rebsorten, die zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Elsass gezüchtet wurden. Diese hochwertige Rotwein-Cuvée ist als Tafelwein ausgezeichnet, da die beiden alten, pilzresistenten Rebsorten, Léon Millot und Maréchal Foch in Deutschland nicht klassifiziert sind und somit die Bezeichnung Qualitätswein ausgeschlossen ist.

Duft: Brombeerrot fließt der "Léo" ins Glas und verströmt neben Heidelbeere, Pflaume, Wacholder, frischen Kräutern und dunkler Schokolade ebensolchen Duft.

Geschmack: Mit seiner samtigen Art umspielt er den Gaumen und lädt deshalb bereits in seiner Jugend zum Trinken ein. Wir empfehlen ihn auch mal noch am Tag nach dem Öffnen „nach zu verkosten“.

Analyse: Alk.: 13,0%Vol. Säure: 5,3 g/l Rz.: 1,3 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 17°

Trinkreife: 2017-2025

Speiseempfehlung: Schweinbraten mit Pflaumen gefüllt, Lammspieße (nicht mariniert!) mit Taboulé oder Polenta, Lammleber kurzgebraten mit frischer Minze, leichtes Gemüserisotto mit Rote-Bete-Chips, Käsesoufflé. Blauschimmelkäse auf Vollkornbrot mit Feigensenf.

... Ein außergewöhnlicher Wein!

Weingut Dr. Benz

Kirchberghof • 79341 Kenzingen-Bombach (BADEN) • Pfadweg 5

Tel.: 07644/1261 • Fax: 07644/4054

www.weingut-dr-benz.de • e-mail: info@weingut-dr-benz.de

