



## Granat 2018

### *Rotweincuvée - trocken -*

Der Granat des Jahrgangs 2018 ist komponiert aus den Sorten Maréchal Foch und Léon Millot (zwei alte pilzresistente Rebsorten), den Sorten Regent und Spätburgunder.

Dieses hochwertige Rotweincuvée ist als "Deutscher Wein" ausgezeichnet, da die beiden alten Rebsorten, Maréchal Foch und Léon Millot in Deutschland nicht klassifiziert sind und somit die Bezeichnung Qualitätswein ausgeschlossen ist. Im Glas zeigt sich der Granat mit seiner ausdrucksvollen tiefdunklen roten Farbe.

Der 2018er Granat ist von fruchtig-kräftiger Struktur gehaltvoll - sehr ausgewogen und dicht. Trinkreife? Jetzt – ausprobieren - kann aber noch ein paar Jahre in der Flasche reifen. Solange den 2015er genießen.

**Duft:** Das Bukett riecht nach Aromen von Himbeere, Kirsche, Holunder, Schokolade und Mokka.

**Geschmack:** Ein voller und weicher Rotwein; ein reifer süffiger Wein mit feiner Fruchtsüße im Abgang und einer südländischen Charakteristik.

**Analyse:** Alk.: 13,5 %Vol. Säure: 6,7 g/l Rz.: 4,1 g/l

**Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

**Zertifizierungen:** DE-Öko 039, Ecovin

**Trinktemperatur:** 16° - 18° C

**Trinkreife:** 2021-2028

**Speiseempfehlung:** zur Pasta z.B. Bolognese, kräftige Fleischgerichte, Pizza, zu würzigem Hartkäse oder zur Brotzeit.

*Trinkvergnügen pur, herzhaft süffiger Rotwein für jeden Tag.*

---

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

