

METZGER



Nr. 122



Dry Aged

trocken
2017

Zwei lange Jahre in bestem französischem Barrique „abgehangen“, reifte dieser Wein zu etwas ganz Besonderem. Das Zusammenspiel von Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc begeistert bei jedem Schluck aufs Neue! Eine Fülle an roten Beerenfrüchten, Tabak und etwas Paprika passen perfekt zu seiner fast schon ätherischen Seite.

Füllmenge	0,750 l
Alkohol	14,5 % Vol.
Restsüße	0,5 g/l
Säure	5,3 g/l

Uli Metzger

Langgasse 34 · D-67269 Grünstadt-Asselheim
Tel 0 63 59 - 53 35 · Fax 0 63 59 - 8 32 18
weinmetzger.de · info@weinmetzger.de

Unsere Weine sind in
3 Kategorien eingeteilt

- Ⓐ Filet
- Ⓑ Pastorenstück
- Ⓒ Flanke