

Wein

SENTIDOS Cru 2024



KLASSIFIKATION	Vinho	
REBSORTEN	Field Blend	
ALKOHOL	10.5% Vol.	
SCHLÜSSELDATEN	Abfülldatum Im Markt seit Trinkreife	Dez 2024 Apr 2025 2025 - 2027
PRODUKTION	750 ml / 170 Flaschen	

IDENTITÄT

Experimentelle Mikrovinifikation (128 Liter).

CHARACTER

Zart blassviolette Farbe mit deutlicher Trübung.
Aroma von frischen roten Früchten wie
Himbeeren, minzige Noten und einige Gewürze.
Am Gaumen ist er zart, frisch und
unkompliziert.

SERVIEREMPFEHLUNG

Bei 14 - 16°C servieren. Passt gut zu
Pastagerichten, Pizza, salzigem Käse.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Experimenteller Wein.
Ein Rotwein aus roten Trauben aus unserer
ampelographischen Sammlung. Die Trauben
wurden recht früh geerntet, mit einem niedrigen
Zuckergehalt und guter Frische. Die Gärung
fand in Kontakt mit den Schalen bei niedriger
Temperatur für nur eine Woche statt. Das
Ergebnis ist ein leichter, aromatischer und
angenehmer Wein. Keine Filtration oder
Stabilisierung und ein sehr geringer
Sulfitgehalt.
Eine Provokation für die Sinne!

