Produktpass

Phaia Rotwein-Cuvée QbA
Villa Wolf

Expertise:

Rubinrot. In der Nase Aromen von Pflaumen, Vanille, Pfeffer, Zedernholz und Caramel. Auf der Zunge weich, würzig, ausgewogen, rund und elegant.

Geschichte:

Die **Phaia Drecksau** kommt mit einer wuchtigen rubinroten Farbe ins Glas.
Feine Pigmente ergeben einen dichten und dunklen Kern. Kaum ist die Phaia im Glas, verströmen die jugendlichen und betörenden Aromen dieser **Cuvée** aus der **Pfalz**. Viel Wein liegt in der Luft
Sehr fein zu geschmorten Fleischgerichten, besonders Wild!

Artikelnummer:	151633
Rebsorten:	Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Dunkelfelder, Merlot,
Jahrgang:	2020
Qualität:	QbA
Geschmack:	trocken
Region:	Pfalz
Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	2,9 g/L
Säuregehalt:	5,7 g/L
Ausbau:	Barrique & Demi-Muid-Fässern
Reifezeit:	9 Monate
Trinktemperatur:	16 - 18 Grad

Speisenkombination

herzhafte Fleischgerichte, Geschmortes und Pastagerichte