



2014
ACOLON
Rotwein Q.b.A. trocken
Pfalz

Restzucker: 8,6 g/Ltr. Säure: 6,1 g/Ltr. Alkohol: 13,5 % vol
Enthält Sulfit

Zur Rebsorte

Acolon ist eine Kreuzung aus Dornfelder X Lemberger aus dem Jahre 1971 und seine Weine sind vorrangig von der Charakteristik eines Lembergers geprägt: farbintensiv, füllig und harmonisch bei dezenter Gerbstoffnote. Vor allem in Württemberg finden Acolonweine reißenden Absatz; inzwischen sind sie aber auch in der Pfalz verbreitet.

Zum Ausbau

Nach einer klassischen Maischegärung von 10 Tagen und einer 2-tägigen Nachmazeration, wurde obligatorisch ein biologischer Säureabbau zur Umwandlung und Reduktion der Äpfelsäure in Milchsäure durchgeführt. Danach lagerte dieser Acolon ca. 5 Monate bis zur Abfüllung in dritt-, viert- und fünfjährigen Barriquefässern. Dies unterstützt seine Reife ohne ihm zu viel „Holzaromen“ zu verleihen, wie es bei neuen Barriquefässern der Fall ist.

Sensorische Eigenschaften

Ein kräftiger aber dennoch unkomplizierter und ausdrucksstarker Rotwein!

Das warme Aromabild des Acolons wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche, Heidelbeere und Brombeere. Weiche aber spürbare Gerbstoffe fügen sich ein in seine fruchtige junge Art. Seine intensiv dunkle, rubinrote Farbe im Glase erfreut auch das Auge beim Trinken!

Gesunde handverlesene Trauben garantieren auch in 5 – 10 Jahren noch ungetrübten Trinkgenuss!

Speisen

Passt gut zu Schmorbraten vom Rind und allen dunklen Fleischgerichten aber auch zu Pizza und Pasta ein Genuss.

Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre