MEINTZINGER



ORTSWEINE

Acolon

2022er Mainsüden Acolon feinfruchtig

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA)

Restzucker: 14,1g/l

Säure: 5,4 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Optimale Trinktemperatur: 14 - 17°C



Kurzbeschreibung:

Die Farbe erinnert mit tollen violetten Reflexen und kräftigem Rot an die Kreuzungseltern Dornfelder & Blaufränkisch. Im Geruch belebt der Acolon mit reifen roten Früchten wie Brombeere, Cassis und Süßkirsche. Der fein-fruchtige Ausbau und die typisch milden Tannine harmonieren ausgezeichnet und ergeben einen sehr charmanten Rotwein, der sommers wie winters zu allen Anlässen passt!

