

Seit 1948

AMORELLA KIRSCH

Manufaktur



Expertise Dessertwein

| | |
|---------------------|--|
| Herstellung | Handverlesene vollreife Früchte, nach langer Maischestandzeit naturvergoren |
| Charakter | samtroter, fruchtig lieblicher Wein - ausdruckstark und gehaltvoll mit vollfruchtigem Kirschgeschmack, exzellenten Süße-Säure-Balance, aromatischer Kirschduft |
| Trinkempfehlung | vor oder nach einem guten Essen, gerne solo zu schönen Anlässen, sowie im Winter als heißer Kirschwein |
| Trinktemperatur | 9 - 11 °C oder heiß 60-70°C |
| Verkehrsbezeichnung | Kirsch-Dessertwein |
| Inhalt | 0,75 l |
| Alkohol | 13,5 % Vol. |
| Säure | 10,0 g/l |
| Lagerung | nach Möglichkeit liegend, dunkel, kühl, bei konstanter Luftfeuchte, fern von geruchsintensiven Stoffen |
| Lagerfähigkeit | ca. 3 Jahre, danach entwickeln sich bei längerer Lagerung portweinähnliche Aromen |