



KREBS

P F A L Z



2015 Schwarzer Krebs

trocken · Pfalz

Deutscher Qualitätswein · Enthält Sulfite

Sensorik:

80% Merlot und 20% Cabernet Sauvignon werden zu diesem körperreichen und fruchtbetonten Cuvée vermählt. In der Nase hält der Wein ausgeprägte Aromen von Cassis und feine pfeffrige Nuancen bereit. Am Gaumen gesellen sich intensive Noten von reifen Kirschen, Heidelbeeren, Bitterschokolade sowie eine harmonische Tanninstruktur dazu. Trotz aller Dichte besitzt der Wein Eleganz und Frische.

Speiseempfehlung:

Der Wein empfiehlt sich vorzüglich zu Gebrilltem (Steaks, Spareribs) sowie zu Gerichten, die mit dunklem Fleisch und einer kräftigen Soße aufwarten (z.B. Wildgulasch).

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Weingut Krebs

Großkarlbacher Straße 10 · 67251 Freinsheim

Telefon 0 63 53 31 49 · Telefax 0 63 53 10 12

info@weingut-krebs.eu · www.weingut-krebs.eu