

# Ahwas.

## Dominique Louisvale. Stellenbosch.

*Klassischer Bordeauxblend, benannt nach dem Lieblingshund des Gründers Hans Fröhlich aus Köln. Mittelschwer, komplex, Aromen von Pflaume, Zedernholz und einem Hauch Schokolade.*



<b>Name</b>	<i>Dominique</i>
<b>Jahrgang</b>	<i>2018</i>
<b>Weingut</b>	<i>Louisvale</i>
<b>Land</b>	<i>Südafrika</i>
<b>Anbaugebiet</b>	<i>Stellenbosch</i>
<b>Rebsorte</b>	<i>70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc</i>
<b>Ausbau</b>	<i>12 Monate Barrique (1. &amp; 2. Belegung)</i>
<b>Lagerfähig</b>	<i>10 Jahre</i>
<b>Alc</b>	<i>13.50</i>
<b>Zucker</b>	<i>2.00</i>
<b>Säure</b>	<i>5.50</i>
<b>Flaschen- volumen</b>	<i>0.75L</i>
<b>Produktion</b>	<i>12000 Fl.</i>