

Ahwas.

Ruber Stonewall. Stellenbosch.

Klassischer Bordeauxblend von Stonewall. Handgepresst, spontanvergoren und ungefiltert. Aromen von eingekochten Früchten, Christmas Cake, Zedernholz, Gewürznelken, Tabak & einem Hauch Schokolade. Passt wunderbar zu allen roten Fleischgerichten und ist auch solo ein Genuss.



Name	<i>Ruber</i>
Jahrgang	<i>2017</i>
Weingut	<i>Stonewall</i>
Land	<i>Südafrika</i>
Anbaugebiet	<i>Stellenbosch</i>
Rebsorte	<i>69% Cabernet Franc, 25% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon</i>
Ausbau	<i>18 Monate Barrique (1.-3. Belegung)</i>
Lagerfähig	<i>15 Jahre</i>
Alc	<i>14.55</i>
Zucker	<i>4.10</i>
Säure	<i>5.40</i>
Flaschen- volumen	<i>0.75L</i>
Produktion	<i>4500 Fl.</i>

ahwas Wein @WeWork
Eichhornstr. 03 / 10785 Berlin
T +49 30 220117980 / F +49 30 5551 4378
info@ahwas.de / www.ahwas.de

Inhaber: Arlo Hentschel
Bankverbindung: Commerzbank Berlin
IBAN DE42 1004 0000 0500 152400 / BIC COBADE33XXX
Umsatzsteuer-ID: DE813742598