



# MANTLER



## Sonnberg Barrique 2015 0,75l, 1,5l, 3l, 6l, 9l

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, Dörrzwetschken, Orangenzesten am Gaumen sowie ein dezenter Kirschgeschmack im Abgang ergeben eine harmonische Cuvée.

### Serviervorschlag:

Ist ein ausgezeichneter Begleiter für Rind- und Wildspeisen.

<b>Sorten</b>	40 % ZW, 40 % ME 20 % CS
<b>Boden</b>	Löss-Lehmboden
<b>Alter der Rebstöcke</b>	25 - 30 Jahre
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol
<b>Säure</b>	5,2 g
<b>Zucker</b>	2,2 g
<b>lagerfähig</b>	mind. bis 2035
<b>Serviertemperatur</b>	18 - 20° C
<b>Ausbau</b>	Kleines Eichenfass

### WEINGUT MANTLER

Hauptstraße 21 | 3711 Großmeisdorf | [office@weinbau-mantler.at](mailto:office@weinbau-mantler.at) | [www.weinbau-mantler.at](http://www.weinbau-mantler.at)  
Leopold Mantler: 0664 / 33 61 387 | Sylvia Hauser: 0644 / 28 23 628