



JANSON BERNHARD



INCARNATUM

QUALITÄTSWEIN

Demeter nach DE Öko-039

Artikelnummer:	6620
Geschmack:	trocken
Füllvolumen:	0,75 L
Alkoholgehalt:	12,5 %
Säure:	4,8 g/l
Süße:	0,4 g/l
Rebsorte:	Pinton, Cabertin
Boden:	Kalkmergel mit Lössauflage
Trinktemperatur:	12-14°C
Speiseempfehlung:	Wildschweingulasch, Wacholder- und Lorbeersaucen, Pilzpfanne, Hartkäse

Weinportrait: Jahrgang: 2020

Unser wildes Rotweincuvée aus den neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Pinotin und Cabertin sowie etwas Spätburgunder, zwei Jahre Holzreife, dunkel, dicht, komplex, mit einem untergründigem Glühen und kleinen grünen Reflexen, die die Zunge wach halten, kein "me too" sondern ein eigenständiger Rotwein mit Zukunft. Sein Name stammt von "trifolium incarnatum", dem Inkarnatklee, der so schön kardinalsrot in seinem Weinberg leuchtet.



Weingut Janson Bernhard UG (haftungsbeschränkt) & Co.KG

Haupstr. 5 • 67308 • Zellertal Harxheim

www.jansonbernhard.de • info@weingutjansonbernhard.de

Telefon: +49 (0) 6355 1781 • Fax: +49 (0) 6355 3725