



# ACOLON

Pfalz

No. 72

2022

750 ML

Zartwürziger Duft von Blaubeeren und feine tabakigen Noten. Im Mund ausgewogen, saftig & harmonisch. Kirsche- & Beerenfrucht mit nussigen und würzigen Anklängen. Feines Tannin, ausgewogene, reife Säure. Gehaltvoll und dennoch nicht zu schwer mit gutem Trinkfluss.



<b>Klassifizierung:</b>	Gutswein
<b>Rebsorte:</b>	Acolon
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Höhe des Weinbergs:</b>	150 m NN
<b>Alkohol:</b>	13.5% Vol.

*Enthält Sulfite*

*Weingut*  
**HANEWALD-SCHWERDT**  
*Bad Dürkheim - Leistadt*  
*Pfalz*

### **WINEMAKERS VOICE** - *Die Idee dahinter*

Recht junge Rebsorte, die im Zuge des Deutschen Rotweinbooms aus den heimischen Rebsorten Dornfelder und Blaufränkisch gekreuzt wurde. Kombiniert die Farbintensität eines Dornfelders mit der Würzigkeit des Lembergers bei intensivem Farbspiel.

### **HERKUNFT** - *Boden*

Die Trauben stammen aus ausgewählten Weinbergen in Bad Dürkheim vorwiegend auf Löss-Lehmböden. Alter der Weinberge >20 Jahre.

### **WEINBEREITUNG** - *Ausbau*

Lese von vollreifen Trauben. Entrappen der Trauben, klassische Maischegärung, Der Maischehut wird mehrmals täglich überschwallt. Nachdem Abpressen der Maische erfolgt der Biologische Säureabbau zunächst im Edelstahl bevor der Rotwein in gebrauchten Eichenfässern 228l für 12-18 Monate heranreifen darf.