



























































































































DEUTSCHLAND		19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06
	Alle Rotweine											-	-	-	-
	Baden								-	-	-	-	-	-	-
	Pfalz								-	-	-	-	-	-	-
	Rhein Hessen/Rheingau								-	-	-	-	-	-	-
	Mosel									-	-	-	-	-	-
ÜBERSEE		19	18	17	16	15	14	13	12	11	10	09	08	07	06
	Kalifornien								-	-	-	-	-	-	-
	Kalifornien														-
	Chile								-	-	-	-	-	-	-
	Chile														-
	Argentinien														-
	Australien										-	-	-	-	-
	Südafrika										-	-	-	-	-

Jahrgangsbewertung





	Herausragend
	Gut
	Mittelmässig

Hinweis

Hierbei handelt es sich um Empfehlungen. Weinbehandlungsmethoden und Lagerbedingungen können die Entwicklungs- und Alterungsstufen von Fall zu Fall sehr unterschiedlich beeinflussen.

Mehr auf mondovino.ch

Trinkreife

-  Noch in der Reifephase. Lagern.
-  Beginn der Entfaltung. Erste Degustation.
-  Bietet zurzeit höchsten Trinkgenuss.
-  Absteigend. Am liebsten austrinken.
- Am Ende des Zyklus. Starke Alterung.

Ideale Serviertemperatur

- 8-10°C** Champagner, Schaumweine
- 10-12°C** Leichte trockene Weissweine
- 12-14°C** Gereifte trockene Weissweine
- 8°C** Süssliche Weissweine
- 10-12°C** Roséweine
- 14-16°C** Leichte Rotweine
- 15-16°C** Mittelschwere Rotweine
- 17-18°C** Kraftvolle (teurere) Rotweine

Weinlagerung

Lagerung zwischen 10 und 15°C.

Luftfeuchtigkeit etwa 75% (Flaschen liegend lagern, damit der Wein den Korken feucht hält).



Für mich und dich.