



**2016er**

**Johann David**

**Cuvée rot \* trocken**

**Grosses Holz**

Benannt nach dem Weingutsgründer Johann David Hammel im Jahr 1723 wird diese Rotweincuvée aus besonders ausgesuchten Trauben und Lagen ausgebaut. Der Wein reift ruhevoll im Buntsandsteinkeller in traditionellen Holzfässern. Reife Frucht, dunkle Waldbeeren und eine elegant feine Mundfülle machen diesen Rotwein zum perfekten Begleiter von pikant kräftiger Pasta, sowie Pizza, belegt mit würzigen Käsesorten, wie auch mediterraner, luftgetrockneter Salami und Schinken. Großartig mit knusprig, saftig-aromatischem Geflügel, Kalb oder Rind vom Grill, aus der Pfanne oder dem Ofen. Auch cremige, gehaltvolle Camembert bzw. Brikäse begleiten diesen Rotwein wunderbar. Zwischen 17 und 19° C genießen.



Weingut Hammel & Cie.  
Weinstraße Süd 4  
67281 Kirchheim  
Tel. 06359/86401  
Fax 06359/86431

[www.weinhammel.de](http://www.weinhammel.de) \* [info@weinhammel.de](mailto:info@weinhammel.de)