



RESERVE ROTWEIN

ROTWEIN CUVÉE TROCKEN

2021

Klassifikation: Reserve

Vinifikation: Vergoren nach dem Verfahren der traditionelle Maischegärung in kleinen Partien mit anschließender Mazeration auf der Maische. Weitere Reifung im Barrique-Fass für 20 Monate.

Alkohol: 13,5 %VOL

Restzucker: 2,8 G/L

Säure: 6,02G/L

Ausbau: Maischegärung, Barrique

Trinktemperatur: 16-18 °C

Lagerfähigkeit: Bis 10 Jahre

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Eine präsenre Frucht von dunklen Beeren, reifer, roter Paprika etwas Leder und zart rauchigen Aromen von frisch gerösteten Kaffee. Dazu kommt eine feine, frisch kräutrige und pfeffrige Würze. Der voluminöse Körper, griffige Gerbstoffe und die eingebundene Säure, machen diesen Wein vollständig und komplett.



SCHÜLE