

Weinexpertise

RUBIKON lieblich

Jahrgang 2023

Qualitätsstufe: Springer

Rebsorte: Regent u. Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 16-18° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 37,5 g/l · Säure: 5,4 g/l · Alkohol: 11,0 %

Weinbeschreibung

Unser liebliches Rotwein Cuvée besteht aus den Rebsorten Regent und Dornfelder. Bei der Sorte Regent handelt es sich um die erste pilzwiderstandsfähige Rebsorte, die in Deutschland weit verbreitet angebaut wurde. Die tiefrote Farbe und der kräftige, samtige Geschmack sind typische Charakteristiken dieser Rotweinsorte. Sie wurde hier in der Pfalz in der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung gekreuzt und 1997 in die Sortenliste aufgenommen.

Unser Rubikon, eine farbkraftige Rotwein-Cuvée, betört mit seiner fruchtigen und vollmundigen Süße. Ein tiefroter und vollaromatischer Rotwein der in der Nase kräutrige Anklänge, sowie fruchtige Nuancen von Brombeere und Kirsche mitbringt. Am Gaumen Aromen von Waldbeeren und Mokka, die sich im Abgang mit Vanille vermischen.

Speiseempfehlung

Passt hervorragend zu schokoladigen Süßspeisen. Probieren Sie doch einmal ein Espresso Dessert mit Mascarpone Creme. Auch die Aromen edelbitterer Schokolade mit bis zu 70% Kakaoanteil harmonieren sehr gut mit der fruchtigen Süße des Weines. Wer es etwas herzhafter mag, ein Nuss-Brot mit Feigen und Camembert passt auch hervorragend.



