

# Weinexpertise

## ROTWEIN-CUVÉE trocken

Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Spätburgunder u. Dornfelder

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,7 g/l · Säure: 5,0 g/l · Alkohol: 13,0 %

### Weinbeschreibung

Für unser trockenes Rotwein-Cuvée in der Literflasche verwenden wir fruchtbetonte, etwas leichtere Dornfelder und Spätburgunder Weine, die auf der Maische vergoren wurden. Der Spätburgunder bringt eine feine Struktur, etwas Körper und Frische mit und der Dornfelder steuert seine dunkle Farbe und schöne Beerenfrucht bei.

Gemeinsam ergänzen sich die beiden Rebsorten sehr gut und bilden die Grundlage für unseren trockenen Rotwein aus der Bauerlinie.

Im Glas ein schönes funkelndes Rubinrot mit blauen Reflexen. Im Bouquet mit roten Beerenfrüchten, etwas Sauerkirsche und Brombeere. Im Geschmack mit fruchtigen Aromen und feiner Struktur und mittelkräftigem Körper. Die dezenten Tannine sind schön eingebunden und führen zu einem fruchtigen Abgang.

### Speiseempfehlung

Idealer Wein zu einer kräftigen Winzer-Vesper mit Hausmacher Wurst und Käse. Auch im Winter zu deftigen Speisen wie Gulasch oder Raclette sehr gut kombinierbar. Ein schöner Rotwein für jeden Tag.

