

Weinexpertise

ROCHADE-CUVÉE Turm trocken

Jahrgang: 2024

Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Spätburgunder, Satin Noir, Merlot, Cabernet Cubin

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 5,3 g/l · Säure: 5,5 g/l · Alkohol: 14,0 %

Weinbeschreibung

Unsere Rochade Cuvée ist ein raffinierter Rebsorten-Schachzug von drei Rebsorten. Cabernet Sauvignon stammt aus dem Bordeaux und steht für Kraft und Struktur. Merlot bringt weiche Tannine und geschmeidige Fülle und der Cabernet Cubin bringt Farbintensität und Würze in die Cuvée.

In unserer Turmlinie vergären wir ausschließlich gesunde und reife Trauben aus ertragsreduzierten Weinbergen. Nach der traditionellen Maischegärung bleibt der Wein ca. eine Woche auf der Beerenhaut, bevor er schonend abgepresst wird. Etwa zwei Drittel des Weins reift in gebrauchten Holzfässern, was ihm zusätzlich Struktur und Tiefe verleiht. Im Edelstahltank bleiben die fruchtigen Aromen erhalten. Im Glas ein strahlendes Purpurrot. Mit seiner pfeffrigen Art, feinem Cassis-Duft und dezenter grüner Paprika erweckt er alle Sinne. Aromen von geröstetem Kaffee und Zedernholz machen diesen Wein besonders. Angenehm trocken und zugleich tanninreich hinterlässt er einen vollmundigen Geschmack am Gaumen. Hier wird das Potential der Pfalz auch bei kräftigen internationalen Rebsorten deutlich.

Speiseempfehlung

Zu diesem kräftigen Rotweintyp passen dunkle Fleischsorten besonders gut. Ein schönes Rinderfilet mit Beurre Rouge, aber auch eine kräftig gebratene Gans sowie Wildgerichte werden wunderbar von diesem Wein begleitet. Für Speisen ohne Fleisch eignen sich Paprika Gerichte mit dunklen Saucen.

