

Weinexpertise

ROTWEIN-CUVÉE trocken

Jahrgang: 2023

Qualitätsstufe: Bauer

Rebsorte: Dornfelder u. Spätburgunder

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18° C

Verschluss: Drehverschluss

Restsüße: 6,5 g/l · Säure: 5,1 g/l · Alkohol: 12,5 %

Weinbeschreibung

Unser Rotwein-Cuvée ist eine traditionelle rote Cuvée aus unserem Hause. Eine Cuvée ist ein Verschnitt von Weinen, die sich gegenseitig ergänzen. Hierbei hat der Winzer die Möglichkeit seine Weine mit einer ganz persönlichen Note zu versehen. Für unsere Rotwein-Cuvée wurden von unserem Kellermeister leichte, fruchtbetonte Dornfelder und Spätburgunder Rotweine miteinander vermählt.

Der Spätburgunder bringt eine feine Struktur in die Cuvée, der Dornfelder steuert eine dunkle Farbe und Beerenfrucht bei.

Im Glas ein schönes funkelndes Rubinrot mit blauen Reflexen. Das Bouquet ist voller roter Beerenfrüchte wie Brombeere und Cassis. Diese paaren sich mit einem Hauch von Sauerkirsche. Im Geschmack mit fruchtigen Aromen, feiner Struktur und einem mittelkräftigen Körper.

Die dezenten Tannine sind schön eingebunden und führen zu einem fruchtigen Abgang.

Speiseempfehlung

Der ideale Wein zu einem kräftigen Winzer-Vesper mit Hausmacher Wurst und Käse. Im Winter zu deftigen Speisen wie Gulasch oder Raclette sehr gut kombinierbar, im Sommer leicht angekühlt auch schön zu Pizza oder Pasta und gegrillten Speisen. Insgesamt ein schöner Rotwein für jeden Tag.

