

Weinexpertise

Bezeichnung	Granat Rotwein trocken
Jahrgang	Jahrgangscuvée
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauf- lage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorte	Blauer Spätburgunder, Cabernet Sauvignon
Analysewerte	Alkohol: 13,5 % vol Säure: 4,9 g/l Restsüße: 3,9 g/l
Vinifizierung	Beide Rebsorten durchlaufen die alkoholische Gärung im Stahltank, der Ausbau erfolgt, bei beiden, im Eichenfass.

Trinktemperatur 15° – 18° Celsius

Verkostungsnotiz

Farbe dunkles Granatrot

Nase Aromen von dunklen Beerenfrüchten und vollreifen Holunderbeeren, unterlegt von einer feinen Würze, Nuancen von Leder und eine dezente Holznote

Gaumen Am Gaumen tritt dieser Wein kräftig auf, mit einer üppigen Frucht unterstützt von spürbaren aber samtigen Tanninen. Der Nachhall ist lang und angenehm.

Speise Empfehlung

Deftige Fleischgerichte und Braten (gern auch Ziege und Lamm), aufgrund seiner Fruchtigkeit ist er ein schöner Wein zur Käseplatte. Im Sommer ist er gekühlt der perfekte charmante Grill Begleiter, in der kalten Jahreszeit gern auch mit Schoki zu genießen.

Besonderheiten

Ziel einer Cuvée ist, dass der verschnittene Wein besser schmeckt als jeder einzelne Wein für sich. Hier verbinden sich Spätburgunder und Cabernet Sauvignon aus verschiedenen Jahrgängen zu einem höchst interessanten Wein. Der Spätburgunder bringt Frische, der gereifte Cabernet Struktur, Tiefe und eine angenehme Würze.

