



HERBST IM PARK

ROTWEINCUVÉE trocken

Artikelnummer: 1806-1M



DE-ÖKO-003

Mit dieser Rotwein-Cuvée besitzen wir seit 20 Jahren ein Bindeglied zwischen der roten Top-Cuvée >Vignette< und der Rotwein-Cuvée >Brüssele<: ein ausgewogener, dunkelfarbiger, fruchtiger Wein von besonderer Qualität, früh trinkbar und trotzdem lagerfähig. Mit >Herbst im Park<, einer Komposition aus 30% Lemberger, 35% Spätburgunder, 35% Cabernets kommen wir unserem Ziel näher, vielschichtige, würzige aber auch balancierte Weine herzustellen.

92° Oechsle. Klassische Maischegärung über drei Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique (30 % neues Holz, französische Eiche) über 20 Monate im kleinen Barrique (225 Liter).

Im Glas dunkles Granat. In der Nase saftig-beerig mit zarter Rauchnote, Wildkirschen, Preiselbeeren, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen würzig, reife Frucht, Druck und Eleganz halten sich die Waage. Langer Nachhall.

Eine großartige Begleitung für alle Wildgerichte, Schmorbraten, Steak und Rohmilchkäse.

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Lemberger, Spätburgunder, Cabernets
Klassifizierung:	Qualitätswein
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	1,5l

Alkohol:	13% vol.
Restzucker:	0,2 g/l.
Säure:	5,3 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2035
Serviertemperatur:	18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite