



>CUVÉE EGAL<

CUVÉE trocken

Artikelnummer: 2418



DE-ÖKO-003

Die heutige Bedeutung von „Egal“ im Sinne von „gleichgültig“ kam erst im 19. Jahrhundert in Frankreich auf. Ursprünglich stand das Wort für „gleich“ und „passend“ und geht auf das lateinische Wort aequalis zurück. Aus dem Verb „aequare“ leitet sich wiederum das Wort Equilibrium ab. Und genau darum soll es hier gehen: Eine adäquate (abgeleitet von: richtig, „aequare“), ausgeglichene Vermählung von Rot und Weiss die gleichberechtigt ist, aber keineswegs gleichgültig!

Gemeinsame Maischegärung über mehrere Wochen im offenen Holzfass, danach Reifung im gebrauchten Barrique für ein Jahr.

Im Glas leuchtendes Rot. In der Nase ausgeprägte Aromen von Litschi und Kräutern, am Gaumen Aromen von Kirsche und Maracuja. Zupackend straff, saftig und sehr aromatisch. Eine außergewöhnliche Verbindung der exotischen Aromen des Traminers mit der straffen Saftigkeit eines Merlots.

Ein Genussfeuerwerk als Apéro oder zur anspruchsvollen Küche, z.B. zu Carabiniera, Melone mit Schinken oder zu asiatischen Gerichten.

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Merlot und Traminer
Klassifikation:	Weingut Graf Adelsmann Pink Label
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12,5% vol.
Restzucker:	0,7 g/l.
Säure:	4,9 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2035
Serviertemperatur:	14 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite
Brennwert je 100 ml:	306 kJ / 73 kcal

Lebensmitteltechnische Hinweise:

