

2023 Trilogie feinherb, Cuvée Rot, Qualitätswein, Rheinhessen

Deutschland | Rheinhessen

Beschreibung

Im Glas erstrahlt unsere Cuvée in einem tiefen Rubinrot. Die Nase wird umschmeichelt von einem raffinierten Bouquet, in dem sich die sonnenverwöhnten Aromen von reifer Pflaume, saftiger Brombeere und intensiver Johannisbeere mit einem Hauch von süßer Kirsche vermählen. Am Gaumen entfaltet die Trilogie eine jugendlich-fruchtige Vitalität. Jeder Schluck ist eine Huldigung an die Früchte, die kunstvoll zu einem vollen Körper verschmelzen, dabei jedoch eine bemerkenswerte Frische bewahren. Die Tannine sind fein eingebettet und unterstützen die Struktur, ohne die zugängliche Lebendigkeit des Weines zu überdecken.

Wussten Sie schon?

Eine Cuvée ist eine Zusammenstellung verschiedener Rebsorten zu einem Wein, der die besten Eigenschaften seiner Komponenten zeigt. Den größten Anteil in unserer Trilogie hat der gehaltvolle Regent. Er liefert das Grundgerüst und macht die Cuvée mild und samtig. Der Portugieser liefert feinfruchtige Aromen von Beerenfrüchten und der Dornfelder ergänzt diese durch eine kräftige Kirscharomatik. Sowohl Regent als auch Dornfelder sind maßgeblich für die wunderbare rubinrote Farbe verantwortlich.

Passt zu:

Dieser feinherbe Rotwein eignet sich vorzüglich als Begleiter zu herzhaften Speisen wie gegrilltem Fleisch, rustikalen Wurstwaren oder robusten Käsesorten. Auch zu Pasta-Gerichten eine gute Wahl.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2023	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Cuvée	ANBAUGEBIET:	Rheinhessen
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	feinherb
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	20,3 g/l
SÄURE:	5,1 g/l	ALKOHOL:	10,5 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		

