

2023 Cuvée 3, Qualitätswein, Nahe, rot, lieblich

Deutschland | Nahe

Beschreibung

Diese exquisite Cuvée vereint die drei Rebsorten Dornfelder, Regent und Spätburgunder, wodurch eine beeindruckende Komposition entsteht. Bereits in der Nase entfaltet dieser Rotwein eine verführerische Aromatik von reifen Pflaumen und saftigen Kirschen, untermalt von feinen Nuancen dunkler Schokolade und einem Hauch von schwarzem Tee. Am Gaumen präsentiert sich unser Cuvée3 mit einer samtigen Textur und einer wunderbaren Balance zwischen Frucht und dezenter Würze. Die geringe Säure und die zarten Tannine schaffen ein extrem harmonisches Mundgefühl, das lange nachklingt.

Wussten Sie schon?

Die Vielschichtigkeit dieser Cuvée ist das Ergebnis der kunstvollen Vermählung von Dornfelder, der für seine kräftigen Fruchtaromen bekannt ist, Regent, der Struktur und Farbtiefe bringt, sowie Spätburgunder, der für Eleganz und feine Tannine sorgt. Dieser gelungene Blend zeigt, wie harmonisch sich unterschiedliche Rebsorten ergänzen können, um ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Passt zu:

Als kulinarischer Begleiter zeigt sich dieser Wein besonders vielseitig. Er passt hervorragend zu würzigem Käse, leichten Fleischgerichten wie gebratenem Geflügel oder auch zu fruchtigen Desserts, die seine liebliche Natur hervorheben.

TECHNISCHE DATEN

| | | | |
|-------------------------|------------------|---------------------|-----------------|
| JAHRGANG: | 2023 | LAND: | Deutschland |
| REBSORTE: | Cuvée | ANBAUGEBIET: | Nahe |
| KATEGORIE: | Rotwein | GESCHMACK: | lieblich |
| TRINKREIFE: | bis 2028 | ALLERGENE: | enthält Sulfite |
| INHALT: | 0,75 L | RESTZUCKER: | 43,3 g/l |
| SÄURE: | 5,0 g/l | ALKOHOL: | 10,5 vol. % |
| TRINKTEMPERATUR: | Zimmertemperatur | | |

