Cuvée 3, trocken

Deutschland | Nahe | 2025 | trocken

Beschreibung

Diese charaktervolle Rotwein-Cuvée aus Dornfelder, Regent und Spätburgunder verbindet heimische Rebsorten zu einem kraftvollen und harmonischen Gesamtbild. Im Glas zeigt sie sich in tiefem Rubinrot und überzeugt bereits im Duft mit reifen Kirschen, saftigen Pflaumen und feinen Himbeernoten. Eine dezente Pfefferwürze verleiht dem Bouquet zusätzliche Spannung.
Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée 3 kräftig und nachhaltig, zugleich aber angenehm geschmeidig. Die weichen Tannine und die zurückhaltende Säure fügen sich harmonisch in die üppige Frucht ein und sorgen für einen ausgewogenen, zugänglichen Charakter.
Ein vollmundiger Rotwein mit viel Frucht, feiner Würze und schönem Nachhall.

Wussten Sie schon?

Im Weinkeller beginnt die Kunst der Cuvée. Winzer*innen verkosten und kombinieren sorgfältig Weine aus Dornfelder, Regent und Spätburgunder – jede Rebsorte mit ihrer eigenen Persönlichkeit. Der Dornfelder bringt tiefdunkle Farbe und weiche Fruchtigkeit, der Regent verleiht würzige Noten und samtige Fülle, während der Spätburgunder Eleganz und feine Beerenaromen beisteuert. Mit Erfahrung und Fingerspitzengefühl entsteht so ein Wein, in dem sich Kraft, Harmonie und Raffinesse zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis verbinden.

Passt zu:

Dieser trockene Rotwein harmoniert besonders gut mit geschmortem Rind, Lamm in aromatischer Kräuterkruste oder kräftigem, gereiftem Käse. Seine ausdrucksvolle Art und die feine Würze unterstreichen den Geschmack herzhafter Gerichte und machen ihn zum idealen Partner für genussvolle Mahlzeiten.



TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2025	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Cuvée	ANBAUGEBIET:	Nahe
KATEGORIE:	Rotwein	GESCHMACK:	trocken
TRINKREIFE:	jung genießen	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	4,9 g/l
SÄURE:	4,7 g/l	ALKOHOL:	12% vol
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur		