



2017  
*Cuvée „R“*  
*Rotwein trocken*  
VDP.GUTSWEIN



*Weingut:*

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Weinort Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

*Rebsorte / Lage / Boden:*

Rotweincuvée aus unseren roten Rebsorten Spätburgunder (55 %), Merlot (35%) und Dornfelder (10%). (Cuvée = Komposition von Weinen verschiedener Rebsorten)

*Lese / Gärung / Ausbau:*

Handlese, 82°Oe, Maischegärung, Ausbau und Lagerung für 12 Monate in teilweise gebrauchten Barriquefässern.

*Analyse:*

Alkohol: 13.5 % vol  
Restzucker: 2.0 g/l  
Gesamtsäure: 4.8 g/l

*Charakteristik:*

Die Cuvée „R“ brilliert im Bukett mit Waldfruchtaromen und einem Hauch von Sauerkirschen. Bei intensiverem Riechen kommen rauchige Komponenten zum Vorschein, die sogenannten Röstaromen. Am Gaumen präsentiert der Wein Attribute von Zartbitterschokolade und roter Steinfrucht. Er überzeugt nicht nur mit seiner feinen Tanninstruktur, sondern lädt mit seiner Komplexität auch zum Verweilen ein.

*Empfehlung:*

Harmonisiert mit typischen kräftigen Wildgerichten ist aber auch zu verschiedensten Pasta Zubereitungen zu empfehlen.