



2019  
*Cuvée „R“*  
*Rotwein trocken*  
VDP.GUTSWEIN



*Weingut:*

Seit 1921 widmen wir uns als Familienbetrieb in dritter Generation mitten im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Unser traditioneller Schwerpunkt liegt in der Erzeugung hochwertiger, terroirgeprägter Rieslinge.

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:*

Selektive Handlese mit 90°Oe, Maischegärung, Ausbau und Lagerung für 12 Monate in teilweise gebrauchten Barriquefässern.

*Analyse:*

Alkohol: 13,0 % vol  
Restzucker: 0,3 g/l  
Gesamtsäure: 5,6 g/l

*Charakteristik:*

Dunkelrot mit lila Reflexen. In der Nase reife Brombeere, Süßkirsche, attraktive Holzwürze, etwas Tabak. Perfekt balanciert, die reifen Tannine verleihen unserer Cuvée eine feste Struktur, sodass er sich hervorragend als Essensbegleiter zu Wild oder Rinderbraten eignet. Sehr gut eingebundene Säure, nachhaltig und lang. Egal ob Mädels- oder Herrenabend – mit dem Cuvée „R“ liegen Sie immer richtig!

*Empfehlung:*

Harmoniert mit kräftigen Wildgerichten, ist aber auch zu verschiedensten Pasta Zubereitungen, etwa mit Tomate oder Pesto, zu empfehlen.