

2023 Louis Cuvée trocken BIO

Rebsorte	Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Franc, Merlot
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	Traditionelle Maischegärung, Ausbau über 18 Monate in gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt
Beschreibung	Rubinrot mit dunklen Reflexen und sehr guter Schlierenbildung Pflaume, Brombeere, Heidelbeere und Cassis verwöhnen die Nase. Dazu gesellen sich pflanzliche Noten wie Efeu, grüne Paprika und Leder. Am Gaumen dominieren zunächst die fruchtigen Aromen von Pflaume und Brombeere, Mineralität und würzige Komponenten, insbesondere Tabak und Wachholder runden mit den pflanzlichen Nuancen das Portfolio ab. Das geschmeidig-samtige Mundgefühl wird von feinem, griffigen Tannin, schwarzen Oliven und Lakritze begleitet. Im harmonischen Nachhall dieser säuremilden Cuvée kommen Holznoten, Veilchen und Mineralität zum Tragen. Weiche, zugängliche Cuvée mit tollem Preis-Leistungsverhältnis! Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Januar 2026
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Speisenempfehlung	Rinderfilet, Fleischpastete, geräucherte Entenbrust, Fleischragout mit Waldpilzen
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,6 g/l
Optimale Trinkreife	2026 - 2029