

2018 Louis Cuvée trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Spätburgunder, Lemberger, Cabernet Cubin
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	Traditionelle Maischegärung, Ausbau über 16 Monate in gebrauchten Barriques unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	<p>Im Glas funkelt diese Cuvée in leuchtendem Purpurrot mit rubinroten Reflexen und zeigt eine sehr gute Schlierenbildung.</p> <p>Die Nase wird verwöhnt mit Aromen von dunklen Beeren, vor allem Heidelbeeren und schwarze Johannisbeeren. Hinzu kommen Schwarzkirsche und würzige Töne wie Tabak, Vanille und Johannisbeerholz.</p> <p>Der Geschmack am Gaumen ist zunächst fruchtgeprägt mit dunklen Waldbeeren und auch die saftige Schwarzkirsche und Cassis treten wieder in Erscheinung. Tabak bildet die würzige Komponente unterstützt von einer gewissen Rauchigkeit. Das präsenste, feinkörnige Tannin und der mittelkräftige Körper stehen in guter Balance mit der angenehmen Säure, welche diesem Gutswein Frische verleiht.</p> <p>Im harmonischen Nachhall dominiert die Frucht, abgerundet von Mineralität und dezenten Schokoladennoten.</p> <p>Gut ausbalancierte, komplexe Cuvée zum moderaten Preis!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Juli 2020</p>
Serviertemperatur	17 - 19 °C
Speisenempfehlung	Rinderfilet im Speckmantel, Gemüse vom Blech mit mediterranen Gewürzen, Lasagne, würzige Hartkäse wie Parmesan oder Bergkäse
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,3 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023

