

2016 Cuvée Ernst Combé trocken

Rebsorte	Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	20 Tage traditionelle Maischegärung, 17 Monate Barriqueausbau (30 % neue 70 % gebrauchte Barriques), unfiltriert abgefüllt.

Beschreibung Purpurrot mit violetten Reflexen kommt diese Cuvée im Glas mit intensiver Schlierenbildung an.

Zu Beginn würzig mit Johannisbeerholz, schwarzem Pfeffer und Efeu eröffnet Cuvée Ernst Combé in der Nase nach einiger Zeit blumige Noten und Himbeeren.

Weich und rund kommt er im Mund an mit Aromen von Dörripflaumen, Cassis und Veilchen. Der kraftvolle Körper wird von der feinen Säure, welche sich in Sauerkirsche ausdrückt, getragen. Thymian, Tabak und Leder bilden eine würzige Komponente. Feines, weiches Tannin sorgt für eine gute Struktur, welches Potential verspricht. Dunkle Schokoladennoten sorgen im langen Abgang mit Karamell und Thymian für schöne Harmonie.

Württembergische Spezialität trifft auf internationale Rebsorten!

Verkostung und Speisempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, September 2019

Serviertemperatur	16 °C
Speisempfehlung	Kräftige Schmorgerichte, Lamm- und Wildspezialitäten
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,8 g/l
Säure	4,8 g/l
Optimale Trinkreife	2019 - 2024