

2017 Cuvée Ernst Combé trocken

Rebsorte	Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	22 Tage traditionelle Maischegärung, 22 Monate Barriqueausbau (30 % neue 70 % gebrauchte Barriques), unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	Im Glas erscheint diese Cuvée in kräftigem Rubinrot mit purpurnen Reflexen und zeigt eine gute Schlierenbildung.

Der erste Eindruck im Duft ist würzig-holzig mit Johannisbeerholz, Leder, Tabak und Unterholz. Aromen von Waldheidelbeeren und Pflaumen gesellen sich zur mineralischen Note von nassem Stein. Ein blumiger Veilchenton rundet das Ganze ab.

Der Mund wird ausgekleidet mit weichem, aber dennoch präsentem Tannin, gestützt von angenehmer Mineralität. Die Fruchtaromen von roter Johannisbeere, Dörripflaume und Schwarzkirsche deuten auf die gut eingebundene Säure hin. Tabak und Leder rühren vom Barriqueausbau her. Sie bilden mit der Salzigkeit und dem kräftigen Körper eine schöne Harmonie und gute Struktur, um dieser Cuvée Potential zu verleihen. Der lange Nachhall wird von Würze dominiert.

Interessante, vielschichtige Cuvée!

Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Juli 2020

Serviertemperatur	16- 17 °C
Speisenempfehlung	Wildpasteten, Rindersteak, Rosmarinkartoffeln
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,4 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2024