

## 2019 Cuvée Ernst Combé trocken

Rebsorte	Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	25 Tage traditionelle Maischegärung, 24 Monate Barriqueausbau 40% neue und 60% gebrauchten Barriques, unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	Im Glas erscheint diese Cuvée in gut gedecktem Purpurrot mit violetten Reflexen und sehr guter Schierenbildung.

Als Erstes betören dunkle Früchte wie Holunder und Cassis die Nase. Dieser Eindruck wird begleitet von Zedernholzwürze, Tabak und Mokka.

Geschmacklich punktet dieser Ernst Combé mit intensiver Fruchtigkeit durch Schwarzkirsche und Cassis, sowie Noten von grüner Paprika. Die rote Johannisbeere weist auf eine gut eingebundene Säure hin und gibt dem Wein Saftigkeit. Mit den mineralischen Kreidetönen entsteht eine schöne Harmonie und hohe Komplexität. Das straffe, feinkörnige Tannin sorgt für eine gute Struktur bei mittlerem Körper.

Der sehr lange Nachhall wird vor allem dominiert durch Olivenwürze, Mokka, Tabak und Salzigkeit. Die gute Struktur verleiht dieser Cuvée Langlebigkeit und Potential für mehrere Jahre.

Trotz Opulenz verspricht diese Cuvée Frische durch Anklänge von Minze!

Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Mai 2022

Serviertemperatur	15 – 17 °C
Speisenempfehlung	Lammkeule, Wildschwein, geräucherte Entenbrust
Alkohol	13,5 % vol
Restzucker	2,0 g/l
Säure	5,2 g/l
Optimale Trinkreife	2023 - 2029

