

2018 Cuvée Ernst Combé Reserve trocken

Rebsorte	Lemberger, Merlot, Cabernet Franc
Geschmack	trocken
Boden	Schilfsandstein und Gipskeuper
Vinifikation	25 Tage traditionelle Maischegärung, 22 Monate Barriqueausbau (40 % neue 60 % gebrauchte Barriques), unfiltriert abgefüllt.
Beschreibung	<p>Im Glas erscheint diese Cuvée in dunklem Purpurrot mit schwarzen Reflexen und zeigt eine sehr hohe Viskosität.</p> <p>Ein intensives Bouquet von dunklen, saftigen Waldbeeren, reifen Pflaumen, Leder, Tabak, schwarzem Pfeffer und Wachholder verwöhnt die Nase.</p> <p>In der Nase kommen die gleichen Aromen zur Geltung, unterstützt von Schlehen- und Mokkanoten. Der kräftige Körper wird getragen von straffem, gut eingebundenem Tannin. Auch die präsenste Säure in Form von Sauerkirsche trägt zur guten Struktur bei. Noch jugendlich, dafür aber dicht und sehr komplex mündet das Ganze in einen langanhaltenden, fruchtgeprägten Nachhall mit Kräuterwürze.</p> <p>Gut ausbalancierte, gelungene Cuvée in Bordeaux-Stilistik!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2020</p>
Serviertemperatur	16- 17 °C im jungen Stadium karaffieren
Speisenempfehlung	Lammschulter mit Kräuterkruste, Tortelli mit Salbeibutter, Gänsebraten
Alkohol	14,0 % vol
Restzucker	2,3 g/l
Säure	6,0 g/l
Optimale Trinkreife	2022 - 2027