

2022 Cuvée -W- trocken | VDP.GUTSWEIN

Rebsorte	Lemberger, Spätburgunder, Cabernet Dorsa
Geschmack	trocken
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	16 Tage traditionelle Maischegärung Ausbau über 20 Monate in gebrauchten Barriques
Beschreibung	<p>Im Glas erstrahlt diese Cuvée in gut gedecktem Purpur mit violetten Reflexen mit sehr guter Schlierenbildung.</p> <p>In der ausdrucksstarken Nase finden sich intensiv fruchtige Noten von Brombeeren und Herzkirschen, sowie Thymian, Tabak und Leder.</p> <p>Am Gaumen sehr präsent und ausgewogen werden die dunklen Früchte unterlegt von rauchigen Noten. Sauerkirsche sorgt für Saftigkeit und eine gut integrierte Säure. Angenehmes, feinkörniges Tannin und Noten von schwarzem Tee tragen zur guten Struktur bei.</p> <p>Im sehr langen Nachhall finden sich Fruchtnoten gepaart mit Mineralität.</p> <p>VDP.GUTSWEIN mit sensationellem Preis-Genuss-Verhältnis!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, November 2023</p>
Serviertemperatur	16 - 18 °C
Speisenempfehlung	Grillfleisch, Lammkeule, mediterran gewürzte Gerichte, Räucherspeck und Hartkäse
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	1,9 g/l
Säure	5,4 g/l
Optimale Trinkreife	2021 - 2025