

2015 RED.VINEYARD QbA trocken



Rebsorten:
Merlot
Pinot Noir
Dunkelfelder

Rotwein-Cuvées haben eine große, internationale Tradition. Meist sind dabei Burgunder und die Rebsorte Merlot mit von der Partie. Als Besonderheit wählten wir als dritten Mitspieler den Dunkelfelder, welcher mit viel Farbkraft und beeindruckender Tanninstruktur dem Wein eine weitere Tiefe verleiht.

Alle drei Weine wurden in unterschiedlichen Weinlagen angebaut und getrennt vinifiziert, um den verschiedenen Ansprüchen gerecht zu werden. Merlot bevorzugt tiefgründige Böden mit entsprechend guter Wasserversorgung. Spätburgunder gedeiht sehr gut auf sandigem Lösslehm mit Kalkeinflüssen und Dunkelfelder verlangt nach fruchtbaren Böden.

Sowohl die Maischestandzeit als auch die Bewegung der Maische unterschied sich von Sorte zu Sorte. Im Anschluss wurden sie teils im Edelstahl und teils in kleinen oder großen Holzfässern ausgebaut, um ein harmonisches Zusammenspiel zwischen Frucht und Holz zu erzielen. Als Cuvée zusammengeführt, präsentiert sich RED.Vineyard in tiefdunklem Purpurrot. In der Nase dominieren Aromen von Pflaumen und Brombeeren, gefolgt von Mokka, Herenschokolade und sanfte Holzaromen. Freuen Sie sich auf einen saftigen Rotwein mit viel Volumen und angenehmer Tanninstruktur, welcher sich hervorragend als Begleiter von kräftigen Fleisch- und Käsegerichten eignet.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Alkohol: 13,5 % vol.

Artikel-Nr.: 232

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite