



HERBST IM PARK

ROTWEINCUVÉE trocken
Artikelnummer: 1606-1

Mit dieser Rotwein-Cuvée besitzen wir seit 20 Jahren ein Bindeglied zwischen der roten Top-Cuvée >Vignette< und der Rotwein-Cuvée >Brüssele<: ein ausgewogener, dunkelfarbiger, fruchtiger Wein von besonderer Qualität, früh trinkbar und trotzdem lagerfähig. Mit >Herbst im Park<, einer Komposition aus 50 % Lemberger, 35 % Spätburgunder, 15% Cabernets kommen wir unserem Ziel näher, vielschichtige, würzige aber auch balancierte Weine herzustellen.

Klassische Maischegärung über drei Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique (30 % neues Holz, französische Eiche) über 20 Monate im kleinen Barrique (225 Liter).

Im Glas Granatfarben. In der Nase mit zarter Rauchnote, Wildkirschen, Preiselbeeren, schwarzer Pfeffer, Walnuss. Am Gaumen würzig-frisch, reife Frucht, Druck und Eleganz halten sich die Waage. Langer Nachhall.

Eine großartige Begleitung für alle Wildgerichte, Schmorbraten, Steak und Rohmilchkäse.

Jahrgang:	2016
Rebsorte:	Lemberger, Spätburgunder, Cabernets
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l.
Säure:	5 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2031
Serviertemperatur:	18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite