

ROTWEINCUVÉE "ICH & DU" 2023



REBSORTE

Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder & Dornfelder

JAHRGANG 2023

Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang im Weinberg, denn die vielen Niederschläge rund um die Erntezeit verlangten nach intensiver Handarbeit und Negativlese. Aber die Mühen machen sich bezahlt: 2023 zeigt sich sehr aromatisch und mit harmonischer Säure. Ein Jahrgang mit früher Trinkreife!

BESCHREIBUNG

Diese Cuvée hat eine karminrote Farbe mit hellroten Reflexen und eine vielschichtige Nase nach Erdbeere und Himbeere, ein wenig Brioche, frischem Gras und Leder. Auf der Zunge finden sich die fruchtigen Aromen wieder und verbinden sich mit einer würzigen Cassisholz-Note, dezentem Holz, weichem Schmelz und solider Struktur zu einem runden und spannenden Wein.

ERNTE

Maschinelle Ernte nach vorheriger Negativselektion

GÄRUNG

ca. 30 Tage
Maischestandzeit, Gärung bei 28-30° C

AUSBAU

Edelstahltank

ALKOHOL

13,0 % vol.

SÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

3,8 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Zu Lamm und Gemüse passt dieser Wein hervorragend, Tomaten und Schafskäse, gefüllten Auberginen, oder einem mediterran zubereiteten Braten. Auch kurz gebratenes Rindfleisch, Entrecôte, z.B. begleitet er sehr gut.

TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2028 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C