

# ROTWEINCUVÉE "APPLAUS APPLAUS" 2017



## REBSORTEN

Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot

## JAHRGANG 2017

Das Jahr 2017 war herausfordernd, mit Frost und Regen im Juli, aber ohne Hagel. Der August brachte Hitze, und erste Weinberge reiften. Trotz Mengeneinbußen versprach der Herbst Gutes. Im September kühlte es ab, was ideale Bedingungen für starke Aromen bot, besonders für Aromarebsorten. Die Pfalz profitiert stark davon, insbesondere für Sauvignon Blanc, während auch andere Weine aromenreich und füllig sind.

## BESCHREIBUNG

Die tiefrote Farbe dieses Weins lässt seine von marmeladigen Aromen der Schwarzkirsche und Brombeere bereits erahnen. Auf der Zunge verbinden sich diese Aromen mit einer kräftigen Gerbstoffstruktur, dezentem Holz und den würzigen Noten von Zeder und Pfeffer zu einem harmonischen Ganzen.

## ERNT

Selektive Handlese

## GÄRUNG

ca. 6 Wochen  
Maischestandzeit,  
Maischevergärung im offenen  
Maischebehälter

## AUSBAU

Barrique & Tonneaux-Fässer,  
12 Monate

## ALKOHOL

13,0 % vol.

## SÄURE

5,5 g/l

## RESTZUCKER

1,9 g/l

## SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein ist ein idealer Begleiter zu Rinderschmorgerichten, beispielsweise Ossobucco oder Boeuf Bourguignon, einem Coq au vin oder zu würzigem Käse wie Gruyere, Comte oder Tomme de Chevre.

## TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis Ende 2032 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C