

# ROTWEINCUVÉE "APPLAUS APPLAUS" 2018



## REBSORTEN

Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot

## JAHRGANG 2018

Fast zu schön, um wahr zu sein: Eine Ernte so früh wie nie, mit kaum Problemen durch Frost oder Hagel. Aufgrund des warmen, sonnigen Wetters durften wir Trauben für phantastische, extrem farbintensive Rotweine ernten. Die Weißweine aus dem Jahrgang 2018 glänzen mit filigranen Aromen, moderater Säure – und durchaus maßvollen Alkoholwerten.

## 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

14,0 % vol.

## SÄURE

5,5 g/l

## RESTZUCKER

0,1 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 2033 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C

