

# ROTWEINCUVÉE "APPLAUS APPLAUS" 2019



## REBSORTEN

Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot

## JAHRGANG 2019

Klein aber fein: 2019 war aufgrund des sehr kühlen Frühlings mengenmäßig ein sehr kleiner Jahrgang, aufgrund des heißen Sommers konnten wir uns aber über sehr gute Qualitäten freuen. Die Ernte war sehr trocken, so dass die Trauben bei perfekter Reife geerntet werden konnten. 2019 steht für dichte, ausdrucksstarke Weine.

## 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.

## ERNTE

Selektive Handlese

## GÄRUNG

ca. 6 Wochen  
Maischestandzeit,  
Maischevergärung im offenen  
Maischebehälter

## AUSBAU

Barrique & Tonneaux-Fässer,  
12 Monate

## ALKOHOL

14,0 % vol.

## SÄURE

5,4 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 2034 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C