

ROTWEINCUVÉE "APPLAUS APPLAUS" 2021



REBSORTEN

Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot

JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren, wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

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

12,5 % vol.

SÄURE

5,2 g/l

RESTZUCKER

2,6 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 2036 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C