

# ROTWEINCUVÉE “APPLAUS APPLAUS” 2022



## REBSORTEN

Spätburgunder, Cabernet Sauvignon & Merlot

## JAHRGANG 2022

Ein Jahr der Extreme: Auf einen sehr frühen Austrieb folgte eine nie dagewesene Trockenheit. Durch die tiefgründigen Böden der Südpfalz hatten insbesondere ältere Reben allerdings keinerlei Probleme durch die Trockenheit. Ganz im Gegenteil: Pflanzenschutz war aufgrund des geringen Niederschlags 2022 ein untergeordnetes Thema. Ein Jahrgang mit idealen Säurewerten und ganz außergewöhnlich intensiver Aromatik.

## 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

12,0 % 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 2037 bei einer optimalen Serviertemperatur von 16° bis 18° C