

# STUDIEN

2014

## ZENSUS LIGNUM PFALZ

Restzucker: 10,8 g/Ltr.

Säure: 5,5 g/Ltr.

Alkohol: 13 %vol

Enthält Sulfite



### Zur Rebsorte

Diese Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Sangiovese und Cabernet Sauvignon.

Sangiovese ist eine der häufigsten Rebsorten Italiens und Hauptbestandteil des Chiantis. Allgemein zeichnet sich ein (rebsortenreiner) Sangiovese durch eine kräftige Farbe und eine ausgeprägte Struktur von Säure und Tannine aus.

Cabernet Sauvignon – die Médoc-Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten.

Das bekannteste Beispiel für die Vereinigung von Sangiovese mit Cabernet Sauvignon ist aus dem Bereich der hochwertigen Toskana-Weine der „Tignanello“.

### Zum Ausbau

Die Weine dieser Cuvée wurden nach der klassischen Maischegärung über 14 Tage vergoren. Im Anschluss an die alkoholische Gärung wurde eine malolaktische Gärung durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure vergoren wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit und einen weichen Butterson verleiht. 12 Monate lagerten diese Weine in neuen Barriquefässern bevor Sie zur Vermählung in dieser Cuvée -und zu Ihrer eigenen höheren Weihe- vereint wurden. Der Reifung in neuen Barriquefässern verdankt er auch seine Bezeichnung „LIGNUM“. Die LIGNUM-Serie bezeichnet Weine aus den besten Lagen und mit mind. 1 jähriger Barriquefasslagerung. Diese Rebsorten liefern alle Weine, die zur Trinkreife viel Zeit zum Ausreifen brauchen. Deshalb sind diese Rebsorten auch zum Barriqueausbau prädestiniert.

### Sensorische Eigenschaften

Dieser Rotwein vereint einerseits die Aromen der einzelnen Rebsorten ebenso wie die Charakteristika der verschiedenen Böden auf dem die Trauben wurzeln. Deshalb sind Cuvées immer sehr komplexe, vollmundige Weine.

Der Sangiovese erinnert in seinem Aroma stark an Schattenmorellen und rote Johannisbeeren.

Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch ausdrucksstarke Aromen von schwarzer Johannisbeere, Mokka, Lakritze und grüner Paprika aus.

Als Cuvée begeistert dieser Wein durch seine verblüffende Fruchtigkeit gepaart mit würzigen Noten: Kräftig, fruchtig und zugleich vom weichen Gerbstoff begleitet präsentiert sich diese Rotwein-Cuvée als Überraschung im Rotweinbereich!

### Speisen

Zu kräftigen Fleischgerichten wie Wildgerichte, auch zu Käse ein idealer Begleiter oder einfach zum reinen, puren Genuss.

Trinktemperatur: 16-18°C

**Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre**