

# STUDIEN

2014  
**MATURA**  
**TROCKEN**  
**PFALZ**

Deutscher Qualitätswein  
Restzucker: 6,8 g/Ltr.  
Säure: 5,6 g/Ltr.  
Alkohol: 13,5 %vol  
Enthält Sulfite



## **Zur Rebsorte**

Diese Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent. Cabernet Sauvignon – die Médoc-Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten. Seine Maische ergibt immer besonders dunkle, charaktervolle und langlebige Weine. Merlot stammt aus Frankreich und ist dort eine der Hauptrebsorten der Bordeaux-Weine. St. Laurent stammt ursprünglich aus Frankreich ist aber schon seit dem 19. Jhd. In Deutschland im Anbau. Er gehört zur Familie der Burgunder-Rebsorten.

## **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 Butterton verleiht. 24 Monate lagerten diese Weine in älteren Barriquefässern bevor Sie zur Vermählung in dieser Cuvée -und zu Ihrer eigenen höheren Weihe- in verschiedenen Anteilen vereint wurden. Diese Rebsorten liefern alle Trauben mit soviel Gerbstoff, dass ihr Wein Zeit zum Ausreifen braucht. 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. In der Nase verströmen eine Vielzahl von Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastet Eichenholz sind aber auch Nuancen von Mokka, Kaffee und Röstaromen zu entdecken, jedoch ohne hervorzustechen.

Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie. Schon gut trinkbar hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, d.h. eine Lagerung ist eher von Vorteil. Dekantierung empfohlen.

## **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