

STUDIER

2015

WINTERSEMESTER

Master Rotwein-Cuvée trocken

PFALZ

Restzucker: 6,9 g/Ltr.

Säure: 5,2 g/Ltr.

Alkohol: 13,5%vol

Enthält Sulfit



Zur Rebsorte

Diese Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder. Cabernet Mitos ist eine Weinsberger Züchtung aus Blaufränkisch und Teinturier du Cher.

Die Trauben des Cabernet Mitos zeichnen sich durch eine intensive Farbe aus, die bis hinein ins Fruchtfleisch reicht.

Cabernet Sauvignon – die Médoc-Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten und eine der beliebtesten Rebsorten

Spätburgunder gilt als Klassiker der kühleren Weinbauregionen der Welt.

Allen Rebsorten gemein sind ihre hohen Anforderungen an beste, kalkgründige Lagen und ihr hohes Lagerunspotential!

Zum Ausbau

Die Weine dieser Cuvée wurden jeweils getrennt voneinander ausgebaut und nach der klassischen Maischegärung über 14 Tage vergoren. Wobei der Bestimmung des optimalen Erntezeitpunktes der jeweiligen Rebsorten eine herausragende Rolle für die spätere Qualität zukommt. 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 Buttersonnetton verleiht. 12 Monate lagerten die 3 Rebsorten-Weine in gebrauchten Barriquefässern bevor Sie zur Vermählung in dieser Cuvée vereint wurden.

Sensorische Eigenschaften

Die perfekte Assemblage der Einzelweine kann nicht selten zu einem höheren Ganzen werden: Die

Eigenschaften der 3 Rebsorten ergänzen sich in dieser Cuvée zu einem komplexen und dichten

Geschmacksbild ohne die Fruchtkomponenten der einzelnen Rebsorten zu verdecken.

So findet man reife Beerenaromen von Heidelbeere und Brombeere genauso wie Nuancen von dunkler Kirsche und Anklänge von Eukalyptus und Grüner Paprika. Die Holzfasslagerung fördert zarte Vanille- und Mokkanoten hervor, begünstigt aber vor allem die Harmonie der Tanninstruktur

Opulenz vereint mit reifer Frucht, wirkt am Gaumen nach und wärmt nicht nur, sondern beflügelt auch die Sinne. Der perfekte Wein für kalte Wintertage!

Speisen

Zu Entenbrustfilet mit Johannisbeersauce und saftigem Rinderfilet ebenso hervorragend geeignet wie zu Schmorgerichten vom Rind und Wild, aber auch zu gehaltvollen und aromatischen Käseorten ein idealer Begleiter oder einfach zum reinen, puren Genuss.

Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre