

STUDIER

2016

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 5,7 g/Ltr.

Säure: 5,3 g/Ltr.

Alkohol: 13 %vol

Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Cabernet Sauvignon – die Médoc-Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten. Sie ist neben dem Spätburgunder die Königin unter den roten Trauben. Seine Maische ergibt immer besonders dunkle, charaktervolle und langlebige Weine. Kleine, dunkle und ziemlich spät reifende Trauben liefern intensive Farbe, ein starkes Aroma von schwarzer Johannisbeere und soviel Gerbstoff, dass ihr Wein Zeit zum Ausreifen braucht. Deshalb ist der Cabernet auch zum Barriqueausbau prädestiniert.

Die Merlot-Traube liefert Weine mit weicher runder Fülle und haben üblicherweise eine niedrige, weiche Säure. Im Bordeaux wird Cabernet und Merlot meist miteinander vermählt.

Sie erreichen eine runde Fülle und haben üblicherweise eine niedrige, weiche Säure.

Zum Ausbau

Klassische Maischegärung über 14 Tage. 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. 12 Monate lagerte dieser Wein in 3.-, 4.- und 5.-belegten Barriquefässern.

Sensorische Eigenschaften

Vollmundige, körperreiche Cuvée. Angenehme Röst- und Holzaromen durch das getoastet Eichenholz ohne aufdringlich zu sein. Sein Bukett erinnert an das Aroma von Johannisbeere und Waldbeeren, wobei auch leichte Aromen von Kaffee, Mokka und Bittermandel vorhanden sind. Besonders typisch für den Cabernet sind die dezenten Aromen von Heu und Kräutern. Die Struktur und die Tannine liefert der Cabernet Sauvignon während der Merlot Fülligkeit und Körper liefert. Ein Wein für besondere Anlässe oder besondere Kenner.

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. Probieren Sie auch einmal Zartbitterschokolade mit Pfeffer dazu!

Trinktemperatur: 16-18°C
Lagerfähigkeit: mind. 15 Jahre