

STUDIEN

2017

ERSTSEMESTER

ROTWEIN

PFALZ

Restzucker: 9g/Ltr.

Säure: 6,5 g/Ltr.

Alkohol: 13 %vol

Enthält Sulfite



Zur Rebsorte

Die Cuvée Erstsemester besteht aus den Rebsorten Dornfelder und Acolon. Dornfelder-Trauben kennzeichnen sich durch dickschalige, blauschwarze Beeren und erinnern durch ihre Üppigkeit und Dicke oft an südländische Gewächse. Acolon bringen ebenfalls immer sehr farbintensive Weine mit einer fruchtigen Kirscharomatik.

Zum Ausbau

Nach einer klassischen Maischegärung von 10 Tagen und einer 2-tägigen Nachmazeration, wurde obligatorisch ein Biologischer Säureabbau zum Abbau und zur Reduktion der Äpfelsäure durchgeführt. Danach lagerten die einzelnen Rebsorten ca. 1 Jahr bis zur Abfüllung in dritt-, viert- und fünfjährigen Barriquefässern.

Sensorische Eigenschaften

Das warme Aromabild des Dornfelders wird bestimmt vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche und Brombeere. Seine intensiv dunkle Farbe im Glase hat den für Dornfelder immer typischen Blaustich.

Seine weichen aber spürbaren Gerbstoffe verleihen ihm eine kräftige Struktur ohne jedoch seine fruchtige und samtige Art zu überdecken.

Seine intensiv dunkle, rubinrote Farbe im Glase erfreut auch das Auge beim Trinken!

Leichte Anklänge von Rosmarin geben ihm eine dezent würzige Note.

Gesunde handverlesene Trauben garantieren auch in 5 – 10 Jahren noch ungetrübten Trinkgenuss!

Speisen

Passt gut zu allen würzigen und sahnigen Käsesorten. Aber auch zu dunklen Fleischsorten und Wildgerichten ein idealer Begleiter.

Trinktemperatur: 16-18°C

Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre