

STUDIER

2017

DEKAN

ROTWEIN CUVÉE

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 0,4 g/Ltr.

Säure: 5,4 g/Ltr.

Alkohol: 13,5 %vol



Zur Rebsorte

Diese Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und Merlot.

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 sie haben üblicherweise eine niedrige, weiche Säure. Im Bordeaux wird Cabernet und Merlot meist miteinander vermählt.

Cabernet Dorsa ist eine deutsche Neuzüchtung der Forschungsanstalt Weinsberg aus dem Jahre 1971 aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Dornfelder; Ihre Zulassung erhielt die Traube aber erst im Jahre 2003.

Die Trauben haben eine lange Reifezeit und haben eine gute Anpassung an die klimatischen Verhältnisse in Deutschland. Die Weine dieser Rebsorte sind von nachhaltigem und internationalem Charakter und gut für den Barriqueausbau geeignet.

Zum Ausbau

Für diesen besonderen Wein wurden nur hochreife und sehr stark ertragsreduzierte Trauben verarbeitet. Die Ausgangsmostgewichte der einzelnen Rebsorten lagen durchweg bei über 100°Oechsle. 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 Buttershon ton verleiht. 12 Monate lagerten die einzelnen Rebsortenweine in neuen Barriquefässern bevor sie kurz vor der Füllung vereint wurden.

Sensorische Eigenschaften

Nachhaltige, ausdrucksstarke und körperreiche Cuvée. Angenehme Röst- und Holzaromen durch das getoastete Eichenholz, die sich perfekt einbinden in die kräftige Struktur des Weines. Sein Bukett erinnert an das Aroma von schwarzer Kirsche und Brombeere, wobei auch leichte Aromen von Kaffee, Mokka vorhanden sind. Besonders typisch für den Cabernet Charakter sind die dezenten Aromen von

Heu und Kräutern. Die Struktur, den Körper und die Tannine liefern die beiden Cabernet Sorten, während der Merlot seine fruchtige Art mit einbringt. 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.

Zur Namensgebung

Dieser Wein ist der Rotwein in unserer Toplinie, der DOKTORHUTLINIE. Symbolisch erhalten unsere Premiumweine einen Doktorhut.

Entsprechend unserer Etikettengestaltung in Anlehnung an unseren Namen“ Studier“ mit seiner Assoziation mit „studieren“ haben wir diesen Rotwein in der Doktorhutlinie DEKAN genannt. Der Dekan einer Uni ist der Vorsitzende einer Fakultät, der auch die Doktorwürde verleiht.

Speiseempfehlung

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