

STUDIER

2017

WINTERSEMESTER

MASTER ROTWEIN

TROCKEN

PFALZ

Restzucker: 6,4 g/Ltr.

Säure: 5,0 g/Ltr.

Alkohol: 13,5 %vol



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 Medoc 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 Lagerungspotential.

Zum Ausbau

Die Rebsorten dieser Cuvée wurden jeweils getrennt voneinander ausgebaut und nach der klassischen Maischegärung über 14 Tage vergoren. Die Bestimmung des optimalen Erntezeitpunktes der jeweiligen Rebsorte kommt eine herausragende Rolle für die spätere Qualität zu. Im Anschluß an die alkoholische Gärung wurde eine malolaktische Gärung durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure umgewandelt wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit und einen weichen Buttersäureton verleiht. 12 Monate lagerten die 3 Rebsorten in älteren 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.

Man findet reife Beerenaromen von Heidelbeere und Brombeere genauso wie Nuancen von dunkler Kirsche und Anklänge von Eukalytus 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 rosa Rinderfilet und Entenbrust ebenso hervorragend geeignet wie zu Schmorgerichten vom Rind und Wild. Aber auch zu cremigen Käsesorten ein idealer Begleiter.

Trinktemperatur: 16-18 °C

Lagerfähigkeit: mindestens 10 Jahre