

STUDIER

2018

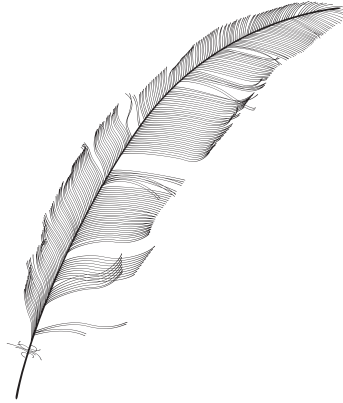
ZENSUS MASTER ROTWEIN

PFALZ

Restzucker: 10,8 g/Ltr.

Säure: 5,6 g/Ltr.

Alkohol: 13,5 % vol.



Zur Rebsorte

Diese Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Sangiovese und Cabernet Sauvignon.

Die Rebsorte Sangiovese gilt als eine der häufigsten Rebsorten Italiens und als Hauptbestandteil des Chiantis. Allgemein zeichnet sie sich durch eine kräftige Farbe und eine ausgeprägte Säure- und Tanninstruktur aus. Cabernet Sauvignon ist die weltweit am häufigsten angebaute Rebsorte. Weine dieser Sorte sind besonders vielschichtig aber auch gerbstoffreich. Nur selten wird der Cabernet Sauvignon rein ausgebaut, meist findet man ihn in einer Cuvée wie dieser wieder.

Zum Ausbau

Die Weine dieser Cuvée wurden über circa 14 Tage hinweg auf der Maische vergoren. Im Anschluss wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure vergoren wird, was dem Wein Samtigkeit und einen weichen Butterson verleiht. 12 Monate lagerten diese Weine in neuen Barriquefässern, bevor Sie zu dieser Cuvée vereint wurden. Die anschließende Reifung der Weine bis hin zur Abfüllung erfolgt ebenfalls in neuen Barriquefässern.

Sensorische Eigenschaften

Der Sangiovese erinnert in seinem Aroma stark an Schattenmorellen und rote Johannisbeeren.

Der Cabernet Sauvignon zeichnet sich durch ausdrucksstarke Aromen von schwarzer Johannisbeere, Mokka, Lakritze und grüner Paprika aus. Als Cuvée begeistert dieser Wein durch seine verblüffende Fruchtigkeit gepaart mit würzigen Noten.

Speiseempfehlung

Dieser Wein eignet sich hervorragend zu kräftigen Wildgerichten oder als Begleiter würziger Käsevariationen. Auch in reiner Form, ohne Essensbegleiter, wird dieser Wein sein Versprechen halten und mit seiner fruchtig, würzigen Art überzeugen.

Empfohlene Trinktemperatur

16-18°C

Lagerfähigkeit

mind. 10 Jahre