

# STUDIER

2018

**DEKAN MASTER  
ROTWEIN**

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 und Merlot.

Cabernet Sauvignon ist die weltweit am häufigsten angebaute Rebsorte. Die Weine zeichnen sich durch eine besonders vielschichtige und gerbstoffreiche Typizität aus. Nur selten wird der Cabernet Sauvignon rein ausgebaut, meist findet man ihn in einer Cuvée wie dieser wieder. 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 ausgeprägten Fruchtaromen.

## **Zum Ausbau**

Für diesen besonderen Wein wurden ausschließlich reife und im Ertrag reduzierte Trauben verwendet. Die Mostgewichte der beiden Rebsorten lagen bei über 100°Oechsle. Im Anschluss an die Ernte werden die Trauben klassischen über etwa 14 Tage auf der Maische vergoren. Im Anschluss an die alkoholische Gärung wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure vergoren wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit und einen weichen Buttersäureton verleiht. 12 Monate lagerten die einzelnen Rebsortenweine in neuen Barriquefässern bevor sie kurz vor der Füllung cuvéetiert wurden.

## **Sensorische Eigenschaften**

Nachhaltige, ausdrucksstarke und körperreiche Cuvée. Angenehme Röst- und Holzaromen durch das getoastete Eichenholz, die sich perfekt einbinden. Sein Bukett zeigt Aromen von schwarzer Kirsche und Brombeere, Kaffee und Mokka. Besonders typisch für den Cabernet Charakter sind die dezenten Aromen von Heu und Kräutern, während der Merlot seine fruchtige Art miteinbringt. 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.

## **Speiseempfehlung**

Zu kräftigen Fleischgerichten wie Wildgerichte, auch zu Käse ein idealer Begleiter.

## **Empfohlene Trinktemperatur**

12 - 15°C

## **Lagerfähigkeit**

mind. 15 Jahre