

STUDIER

2017

MATURA ROTWEIN

PFALZ

Restzucker: 7,3 g/Ltr.

Säure: 5,7 g/Ltr.

Alkohol: 14 % vol.



Zur Rebsorte

Diese Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent. Cabernet Sauvignon – die Médoc-Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten. Gekennzeichnet sind Weine dieser Rebsorte durch ihre besonders dunkle, charaktervolle und langlebige Charakteristik. Die Rebsorte Merlot stammt aus Frankreich und ist dort eine der Hauptrebsorten der Bordeaux-Weine. Der St. Laurent stammt ebenfalls aus Frankreich ist aber schon seit dem 19. Jhd. in Deutschland im Anbau. Er gehört zur Familie der Burgunder-Rebsorten.

Zum Ausbau

Die Weine dieser Cuvée wurden nach der klassischen Maischegärung vergoren. Im Anschluss wurde ein biologischer Säureabbau durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure vergoren wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit und einen weichen Butterson verleiht. 24 Monate lagerten dieser Weine in älteren Barriquefässern französischer Eiche, bevor Sie zu dieser Cuvée verschnitten wurden.

Sensorische Eigenschaften

Dieser Rotwein vereint die Aromen der einzelnen Rebsorten ebenso wie die Charakteristika der verschiedenen Böden auf dem die Reben heranwachsen. In der Nase finden sich zahlreiche Aromen wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeere und Pflaume sowie Kräuternoten. Durch das getoastete Eichenholz können auch herbe Aromen wie Mokka und Kaffee wahrgenommen werden.

Ein körperreicher, fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie. Schon gut trinkbar hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, weshalb sie diesen Wein beruhigt noch einige Jahre lagern können. Dekantierung empfohlen.

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!

Empfohlene Trinktemperatur

16 -18°C

Lagerfähigkeit

mind. 10 Jahre