STUDIER

2018

ERSTSEMESTER ROTWEIN

PFALZ

Restzucker: 12,5 g/Ltr.
Säure: 6,5 g/Ltr.
Alkohol: 11,5 % vol.

Zur Rebsorte
Diese Cuvée besteht aus den Rebsorten Dornfelder und Acolon. Dornfelder-Trauben sind durch dickschalige blauschwarze Beeren gekennzeichnet und erinnern durch ihre Üppigkeit und Dicke oft an südländische Beeren. Die Rebsorte Acolon bringt ebenfalls sehr farbintensive Weine mit einer fruchtigen Kirscharomatik hervor.

Zum Ausbau
Nach einer klassischen Maischegärung von 10 Tagen und einer 2-tägigen Mazeration, wurde ein biologischer Säureabbau zur Reduktion der meist sehr straffen Äpfelsäure durchgeführt. Im Anschluss daran lagerten die einzelnen Rebsorten ca. 1 Jahr bis zur Abfüllung in gebrauchten Barriquefässern.

Sensorische Eigenschaften
Das warme Aromabild des Dornfelders wird vom samtigen und üppigen Duft der Kirsche und Brombeere bestimmt. Seine weichen aber spürbaren Gerbstoffe verleihen diesem Wein eine kräftige Struktur ohne die ausgeprägten Fruchtaromen zu überdecken.
Seine intensive dunkle, rubinrote Farbe spiegelt die von roten Früchten geprägte Aromatik des Weines wieder. Leichte Anklänge von Rosmarin geben Ihm eine dezent würzige Note.
Gesunde und reife Trauben sorgen für einen ungetrübten Trinkgenuss!

Speiseempfehlung
Als Begleiter dunkler Fleischsorten wie beispielsweise Wildgerichten können Sie bei diesem Wein nichts falsch machen. Passt aber ebenso gut zu Kleingkeiten wie einem würzigen Käseteller oder zu dunkler Schokolade.

Empfohlene Trinktemperatur
16-18°C

Lagerfähigkeit
mind. 10 Jahre