

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.

Die Trauben des Cabernet Mitos verleiht dem Wein eine intensive und dunkle Farbe. Cabernet Sauvignon, die Medoc Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten und eine der beliebtesten Rebsorten, während der Spätburgunder als Klassiker der kühleren Weinbauregionen der Welt gilt. 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. Im Anschluß an die alkoholische Gärung wurde eine Milchsäure Gärung durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure umgewandelt wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit verleiht. 12 Monate lagerten die 3 Rebsorten in älteren Barriquefässern bevor Sie 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 Fruchtbestandteile der einzelnen Rebsorten zu verdecken.

Man findet reife Beerenaromen von Heidelbeere und Brombeere genauso wie Nuancen von dunkler Kirsche und Anklänge von Eukalyptus und Grüner Paprika. Die Holzfasslagerung fördert zarte Vanille- und Mokkanoten hervor, begünstigt aber vor allem die Harmonie der Tanninstruktur.

Der perfekte Wein für kalte Wintertage.

Speiseempfehlung

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:

Ca. 3 Jahre, danach zwar noch gut trinkbar, aber der Wein schmeckt gereifter.