

STUDIER

2018

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT ROTWEIN PFALZ

Restzucker: 6,0 g/Ltr.
Säure: 5,6 g/Ltr.
Alkohol: 13,5 % vol.



Zur Rebsorte

Cabernet Sauvignon – die Médoc-Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten. Sie ist neben dem Spätburgunder die Königin unter den roten Trauben. 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 einer meist niedrigeren, weichen Säure. Im Bordeaux werden die Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot meist im Cuvée miteinander vermählt.

Zum Ausbau

Dieser Wein wird circa 14 Tage auf seiner Maische vergoren. Im Anschluss an die alkoholische Gärung wurde eine malolaktische Gärung durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zur weicheren Milchsäure vergoren wird. 12 Monate lagerte dieser Wein 3.-, 4.- und 5.-belegten Barriquefässern.

Sensorische Eigenschaften

Vollmundige, körperreiche Cuvée. Angenehme Röst- und Holzaromen durch das Eichenholz der Barriquefässer sind im Vordergrund wahrnehmbar, ohne aufdringlich zu wirken. Sein Bukett erinnert an das Aroma von Johannisbeere und Waldbeeren, wobei auch leichte Aromen von Kaffee, Mokka und Bittermandel vorhanden sind. Besonders typisch für den Cabernet sind die dezenten Aromen von Heu und Kräutern. Die Struktur und die Tannine liefert der Cabernet Sauvignon während der Merlot diesem Wein Fülligkeit und Körper verleiht.

Ein Wein für besondere Anlässe.

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 beispielsweise einem Wildgulasch, aber auch zu italienischen Gerichten wie Pasta oder zur selbstgebackenen Steinofenpizza ein Genuss!

Empfohlene Trinktemperatur

12 - 15°C

Lagerfähigkeit

mind. 10 Jahre