

STUDIER

2018

ACOLON
ROTWEIN mild
PFALZ

Restzucker: 36,1 g/Ltr.
Säure: 5,5 g/Ltr.
Alkohol: 12,0 % vol.



Zur Rebsorte

Acolon ist eine Kreuzung aus Dornfelder und Lemberger aus dem Jahre 1971. Weine der Sorte Acolon sind jedoch vorrangig von der Charakteristik eines Lembergers geprägt: farbintensiv, füllig und harmonisch bei dezenter Gerbstoffnote.

Zum Ausbau

Der Ausbau dieses Weines beginnt mit einer klassischen Maischegärung von 10 Tagen und einer 2-tägigen Mazeration. Im Anschluss daran folgt ein biologischer Säureabbau, welcher zu einer Reduktion der Äpfelsäure führt und den Wein weicher und vollmundiger wirken lässt. Danach lagert dieser Acolon für ca. 10 Monate bis zur Abfüllung in gebrauchten Barriquefässern. Dies unterstützt seine Reife ohne ihm zu viel „Holzaromen“ zu verleihen, wie es bei neuen Barriquefässern der Fall ist.

Sensorische Eigenschaften

Ein kräftiger, aber dennoch unkomplizierter und fruchtig-lieblicher Rotwein!

Die Aromatik des Weines wird von roten Früchten wie Kirschen, Heidelbeeren und Brombeeren bestimmt. Weiche aber spürbare Gerbstoffe und seine fruchtige Restsüße machen ihn insgesamt zu einem sehr trinkfreudigen und saftigen Genießerwein.

Die dunkle Farbe der Acolon-Trauben findet sich nun als intensiv-rubinrote Flüssigkeit im Glas wieder.

Speiseempfehlung

Dieser Wein passt gut zu opulenten Desserts wie dunkle Schokomousse oder zu würzigem Käse. Aber auch „solo“, ohne Speisbegleiter, wird dieser fruchtige Rotwein sie nicht enttäuschen!

Empfohlene Trinktemperatur

16-18°C

Lagerfähigkeit

mind. 10 Jahre