



EXPERTISE DIE GEFÄHRTEN

Jahrgang 2015 Deutscher Qualitätswein trocken

Die Weinberge

Rund um Schweigen auf Deutscher und französischer Seite auf Sandsteinverwitterungsböden und Lössboden gewachsen . Alter der Reben 15-30 Jahre. Maximaler Ertrag 6500l/ha.

Der Ausbau

Jede Sorte wurde von Hand selektiert und offen bis zu 14 Tage vergoren. Nach dem schonenden Pressen mit der historischen Korbkelter wurde der Most mittels Falldruck in großen Holzfässern und gebrauchten Barrique Fässer eingelagert. Dort reifte der Wein 18 Monate bis zu seiner Abfüllung.

Der Wein

Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser. Femininer Körper, nicht laut, saftig mit Aromen von dunklen Beeren, Marzipan und Veilchen.

Trinktemperatur 12-18°

Alkohol 12% vol , Restsüße 3,5 g/l, Weinsäure 5,2 g/l