



Cuvée "Rotlichtviertel" Rotwein trocken *unfiltriert*

Art.-Nr.: 319

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie | Lagenweine Unsere Specials |
| Rebsorten | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Frühburgunder |
| Herkunft | Deutschland |
| Anbauregion | Pfalz |
| Jahrgang | 2018 |
| Geschmacksrichtung | trocken |
| Qualitätsstufe | Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A) |
| Flaschengröße | 0,75 l |
| Alkoholgehalt | 14,5 % Vol. |
| Restsüße | 0,2 g/l |
| Säuregehalt | 6,0 g/l |
| Lage | Asselheimer St. Stephan |
| Im Barrique gereift | Ja |

Beschreibung

Rotlichtviertel, ein ganz besonderer Name und auch eine ganz besondere trockene Rotwein Cuvée aus den Rebsorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Frühburgunder. Im Licht leuchtet sie in einem kräftigen Rubinrot, das durch die dunkle Kleidung der Frau auf dem Etikett aufgegriffen werden soll. Die Frau ist von den würzig kräutrigen und fruchtigen Aromen des Weines aus der Pfalz so begeistert, dass sie mit einer Flasche und zwei Gläsern auf dem Weg zu Freunden ist, um dort gemeinsam ein Viertel davon zu genießen. Im Geschmack überzeugt dieser außergewöhnliche und unfiltrierte Rotwein mit zarten Aromen von schwarzem Pfeffer, Lakritz, Zartbitterschokolade und dunklen Früchten, die von feinen Gerbstoffen umschmeichelt werden.





Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Wurst, Gegrillt, Gebraten, Geräuchert, Hartkäse, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Pfeffer, Zimt, Brot, Schokolade, Lamm

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Männerabend, Date, Kaminabend, Besondere Anlässe

