



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

