

Gutswein

ARTIKELNUMMER: 660



KURZBESCHREIBUNG

Rotwein feinherb - Ein kurzweiliger, angenehmer Wein für viele Gelegenheiten!

Unsere feinherbe Rotwein-Cuvée bringt etwas mehr Restsüße mit als sein trockenes Pedant und ist duftig und geschmeidig. Beerige Aromen von roten Früchten und Kirschnuancen sind eingebunden in ein zartes Tanningerüst. Ideal für die Herbstküche oder wer es etwas süßer mag!

DIE LAGE

Unser feinherber Gutsrotwein wächst in unseren Parzellen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden bei ausgewogener Aromareife geerntet. Die Maische wurde anschließend erwärmt, um eine optimale Färbung zu erlangen. Diese Maische wurde abgepresst und der wunderschöne rote Saft im Edelstahltank vergoren. Gegen Ende der Gärung wurde der Wein mittels Kälte abgestoppt, um eine feinherbe Restsüße zu erhalten. Nach Lagerung auf der Feinhefe wurde der Wein Mitte März abgefüllt.

FACTS

REBSORTE: Cuvée von Dornfelder und Portugieser

LAGE: Rheinhessen, vers. Weinbergspartellen

BODEN: Löß-Lehm, Tonmergel

ALK: 12,5%vol.

RZ: 10,4 g/l

SRE: 5,1 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 14-16°C

GEBINDE: 750ml