Weinexpertise

2016
Cuvée “Guillaume”

Qualitätswein trocken

<u>Die Rebsorten:</u>

Dornfelder, Cabernet Sauvignon, Portugieser

<u>Die Weinberge:</u>

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite zum Einen auf tiefgründigen Lehm und Ton-Böden, zum Anderen auf Kalkböden gewachsen. Alter der Reben zwischen 17 und 33 Jahren.

<u>Der Ausbau:</u>

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und getrennt voneinander auf der Maische vergoren. Nach zwei bis dreiwöchiger Gärung in offenen Eichenholzbottichen und Bütten wurden sie schonend gepresst.
Die weitere Reifung erfolgte für 12 bis 24 Monate in kleinen und großen Eichenholzfässern.
Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration und Schönung des Weines.

<u>Der Wein:</u>

Sattes, tiefdunkles Rubinrot mit blauen Reflexen.
In der Nase Duft von Cassis, roter Paprika und Tabakblatt.
Am Gaumen saftig und stoffig mit guter Länge und Struktur.



Vorhandener Alkohol:	13,5 % Vol.
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	0,5 g/l
Trinktemperatur:	15-17 °Celsius