

Weinexpertise

2008

Die verbotenen Früchte

Deutscher Qualitätswein trocken

Die Rebsorten:

50% Cabernet, 50% Merlot

Die Weinberge:

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 23 und 27 Jahren.

Der Ausbau:

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 entsaftet. Die weitere Reifung erfolgte in kleinen Fässchen aus feinsten deutscher und französischer Eiche.

Die Abfüllung erfolgte ohne Filtration und Schönung des Weines.

Der Wein:

Sattes, ins violette gehende Rubinrot mit dunklen Reflexen.

In der Nase Duft von dunklen Beeren, Gewürzen und Waldboden.

Am Gaumen saftig und frisch mit guter Länge, Säure und Struktur.

Ein Wein mit bestem Alterungspotential.

Genießen jetzt bis 2025+

Vorhandener Alkohol:.....	14,0 % Vol.
Säure:.....	5,6 g/l
Restzucker:.....	0,2 g/l
Trinktemperatur:.....	15-17 °Celsius