

IDLER

WEINGUT



2022 „Vom Keupergrund“

ROTWEINCUVÉE TROCKEN

CHARAKTER POMPÖS | SINNLICH | WÜRZIG

Kokett macht diese Cuvée bereits zu Beginn im brombeerfarbenen Kleid auf sich aufmerksam. Gespannt, welches Schauspiel sie präsentieren möchte, begeben wir uns in ihre Duft-Repertoire. Überschwänglich verteilt sie ihr Aroma aus dunkler Holunderbeere, die Hände voll Blüten von Veilchen und Flieder. Begleitet wird die Schönheit von dunkler Schokolade, orientalischen Gewürzen, würzigem Pfeffer und Zedernholz. Ihren pompösen Auftritt scheint sie zuerst am Gaumen weiter zu führen, doch die begleitende Musik wird leiser und weicher. Noch lässt sie Holunderbeeren und Brombeeren am Gaumen weich und reif zergehen, gefolgt von angenehmen Gerbstoffen. Doch im nächsten Moment wird das Licht schummrig. Wir sehen die Pompöse in einem Sessel aus Leder sitzend, das Zedernholz in der Hand um sogleich die Zigarre zu genießen. Welch überraschender und gelungener Abschluss!

ENTSTEHUNG

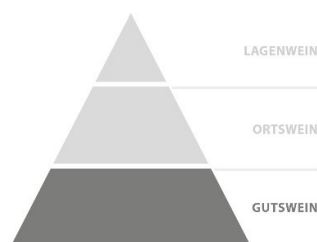
Nach einer zweiwöchigen Maischegärung ausgebaut in gebrauchten 300 l Holzfässern für zehn Monate und erst kurz vor der Füllung zur Cuvée vereint.

WURZELN

Zweigelt und Satin Noir aus unterschiedlichen Lagen bringen Vielschichtigkeit und Spannung mit.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Kategorie: Gutswein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 3,6 g/l
Säure: 6,7 g/l
Trinktemperatur: 16-18°C
Optimale Trinkreife: 2024-2026
Abgefüllt: Sommer 2023



DE-ÖKO-006

