

IDLER

WEINGUT



2022 „Vom Keupergrund Reserve“ ROTWEINCUVÉE TROCKEN

CHARAKTER KRAFTVOLL | TIEFGRÜNDIG | ZEITLOS

Dunkel und extraktreich fließt die Cuvée ins Glas und verspricht bereits bei der Betrachtung einiges. Schon beim Einschenken entfalten sich Aromen intensiver schwarzer Johannisbeere und reifer Brombeere. Zögerlich und geheimnisvoll öffnet sich der Wein langsam weiter, mit zusätzlichen Düften von dunkler Schokolade, Holunderbeere sowie fein-würzigem Pfeffer, Lorbeer und einem Hauch von Zimt.

Am Gaumen zeigt sich eine kraftvolle Entwicklung. Mit einer süßen Extraktfülle entfalten sich warme Noten dunkler Beeren, gefolgt von mediterraner Würze. Nuancen von Thymian, Lorbeer und feinem Holz schaffen ein faszinierendes Spannungsfeld zu den weichen beerigen Facetten. Ein Wein, der zum Hineinfallen und Schwelgen einlädt, mit genügend Kraft und Potential für viele weitere Jahre.

Klassisch zu hochwertigem dunklem Fleisch passt dieser Wein ausgezeichnet, aber auch zu feinherber dunkler Schokolade.

Wir empfehlen diesen Wein einige Stunden vor dem Genuss zu dekantieren.

ENTSTEHUNG

Handverlesen und gut drei Wochen auf der Maische vergoren. Ausgebaut in 300 L Holzfässern für 16 Monate mit einem Anteil von 40% an neuem Holz.

WURZELN

Die Reben stehen Stubensandstein in unseren besten Lagen.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein

Kategorie: Lagen- & Reservewein

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 13,5 % vol.

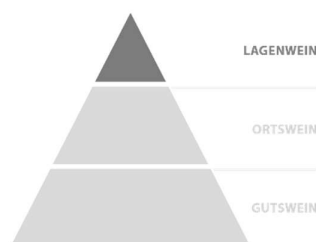
Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 6,6 g/l

Trinktemperatur: 16-18°C

Optimale Trinkreife: 2024-2029

Abgefüllt: Frühsommer 2024



DE-ÖKO-006

