



204 Cuvée Hommage Rotwein trocken Spitzencuvée

Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten sandigen Lehmböden des Wonnegau und der Rheinfront bringen hochgradige fruchtige und sehr nachhaltige Rotweine hervor. Durch die 14-tägige Maischegärung und die 18-monatige Reife im Eichenholzfass erlangt er vollste Güte.

Typizität des Weines

Unser Cuvée Hommage ist eine Erinnerung an über 40 Jahre Flaschenweinvermarktung unseres Weingutes. Die Rebsorten Cabernet Dorsa, St.Laurent und Merlot ergänzen sich nach 18-monatiger Barriquereife in besonders harmonischer und ausdrucksstarker Weise.

Expertise

Rebsorte:	76 % Cabernet Dorsa, 8 % Merlot 16 % St. Laurent
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Jahrgang:	2020
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L / 1,5 L
Alkohol:	14,0 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l
Säure:	5,7 g/l

Speiseempfehlung

Zu gegrilltem oder gedünstetem Lachs passt er genauso wie zu Salat-, Gemüse- oder Geflügelvariationen.

Lagerfähigkeit

10 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00165 9
EAN-Karton 4 036613 00166 6