



## 207 Cuvée Johann Rotwein trocken Gutswein

### Weinausbau & Weinberg

Die südlich ausgerichteten sandigen Lehm Böden des Wonnegau bringen hochgradige, fruchtige und sehr nachhaltige Rotweine hervor. Durch die 14-tägige Maischegärung und die mindestens 6-monatige Reife im Eichenholzfass erlangt er vollste Güte.

### Typizität des Weines

Mit sehr zarter Burgunderart präsentiert er sich jugendlich frisch und spritzig. Genauso würdevoll begleitet er ein zartes Menü. Seine erfrischende Art mit spritziger Gärungskohlensäure begeistert immer wieder aufs Neue.

### Expertise

Rebsorte:	80 % Cabernet Dorsa 10 % Spätburgunder 5 % Merlot 5 % St. Laurent
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Säure:	5,6 g/l

### Speiseempfehlung

Unser Cuvée Johann eignet sich sehr gut als Begleiter von deftigen Geflügel und Wildgerichten als auch zu gedünstetem Gemüse oder einfach mal so!

### Lagerfähigkeit

6 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00197 0  
EAN-Karton 4 036613 00198 7