



## 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:	2018
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	14,0 % vol.
Restzucker:	1,6 g/l
Säure:	5,1 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