



213 Cuvée Charlotte Rotwein trocken Spitzencuvée

(Gold Selektion Bioweingüter 2018)

Weinausbau & Weinberg

Bedingt durch einen erhöhten Aufwand von Handarbeit im Weinberg ist es möglich bei geringen Erträgen farbintensive, aber vor allem sehr fruchtbetonte und gehaltvolle Weine herzustellen. Die Vergärung der Trauben auf der Maische und die nachfolgende Lagerung des Weines in neuen und zweitbelegten Barriquefässern über eine Dauer von 12 Monaten geben diesem Rotwein seine Harmonie und geschmackliche Fülle.

Typizität des Weines

Eine sorgfältig im Holz gereifter Rotwein. Diese wurden eigenständig in kleinen Holzfässern ausgebaut und vereinen sich zum Spitzenrotwein. Sein Aroma nach Kirsche und Waldfrüchten sprechen für seine Klarheit.

Expertise

Rebsorte:	50 % Merlot 50 % Spätburgunder
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Jahrgang:	2018
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L + 1,5 L
Alkohol:	14,0 % vol.
Restzucker:	0,7 g/l
Säure:	5,2 g/l

Speiseempfehlung

Ob Sie diesen Wein als Abrundung zur italienischen Küche oder deftigen regionalen Fleischgerichten genießen ist ganz gleich. Er wird sich den Speisen anschmiegen.

Lagerfähigkeit

10 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00167 3
EAN-Karton 4 036613 00168 0