



---

## 2009 JUBILÄUMSCUVÉE GUSTAV

---

LAGE	Weinberge in der Gemarkung Godramstein
BODEN	Tonhaltige Keuper- und Kalkmergelböden
LESE / AUSBAU	Handgelesene, selektierte Trauben, Maischegärung, Lagerung und Reife in Barriquefässern aus Pfälzer Eiche in Erst- und Zweitbelegung für ca. 15 Monate
ERTRAG	50 hl/ha
CHARAKTER	Gewürziger und kräutriger Duft nach gemischten Beeren mit röstig-holzigen, vegetabilen und erdigen Noten. Auch im Mund gewürzige Aromen von Nelken, Lorbeer, Wacholder und Vanille, kräftige Frucht von gemischten Beeren, dazu getrocknete Kräuter, etwas rauchiges Holz und erdige Töne, feines Tannin, zarter Säurebiss, gewisse Nachhaltigkeit und Schliff, straff gewirkt, guter Abgang
SPEISEEMPFEHLUNG	Kräftige Wildgerichte, gereifte Hartkäse – passt auch zu einer guten Zigarre
TRINKTEMPERATUR	9-11 °C
LAERFÄHIGKEIT	Optimaler Trinkgenuss bis 2020 und länger

---

Flaschengröße: 0,75 L  
Vorhandener Alkohol: 14,0 % vol  
Allergene: enthält Sulfite

