



2014 CUVÉE RUBIDUS

LAGE



Weinberge innerhalb den Gemarkungen Godramstein und Landau

BODEN

Sandiger Lehm mit Kalkmergel im Unterboden

LESE / AUSBAU

Selektierte Dornfelder- (70%), Spätburgunder- (20%) und Dunkelfelder- (10%) Trauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Maischegärung im Edelstahltank, mit anschließendem Biologischen Säureabbau; dann 18 Monate Lagerung & Reife in 15-20 Jahre alten Barriquefässern

ERTRAG

75 hl / ha

CHARAKTER

Fruchtiger, nussiger Duft nach gemischten Beeren und Kirschen mit kräutrig-erdigen Tönen. Im Mund Beerenfrüchte sowie Süß- und Sauerkirschen, kräutrige und erdige Noten, röstige Holzaromen, feines Tannin, dezente Säure nachhaltiger Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta, Burger, leichte mediterrane Küche

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2021

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13 % vol

Allergene: enthält Sulfite

