



2017 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

Leicht nussiger, moderat holziger und getrocknet-pflanzlicher Duft nach mehr schwarzen als roten Beeren mit floralen Nuancen. Recht saftige und feste Frucht mit rauchigen und gewürzigen Holzaromen, etwas Biss, relativ feines, jugendliches Tannin, nachhaltig, hat Kraft, nussige Töne, im Hintergrund ein wenig Schokolade und Salz, guter bis sehr guter Abgang.

SPEISEEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta, Burger, leichte mediterrane Küche

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2026

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

