



2018 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 Edeltank, mit anschließendem Biologischen Säureabbau; dann 18 Monate Lagerung & Reife in 15-20 Jahre alten Barriquefässern

ERTRAG

75 hl / ha

CHARAKTER

Ein wenig pfeffriger, etwas nussiger und tabakiger Duft nach teils eingemachten dunklen Beeren und ein wenig Kirschen mit einer Spur Leder und Trockenkräutern. Reife Frucht mit etwas schokoladigen Holzaromen, Rauch und angedeutet Fleischsaft, mürbes Tannin, gewisse Nachhaltigkeit, salzige und erdige Töne, guter, leicht warmer Abgang mit einem Hauch pflanzlicher Würze.

SPEISEEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta, Burger, leichte mediterrane Küche

TRINKTEMPERATUR

14-16 °C

LAERFÄHIGKEIT

Optimaler Trinkgenuss bis 2027

Flaschengröße: 0,75 L

Vorhandener Alkohol: 13,5 % vol

Allergene: enthält Sulfite

