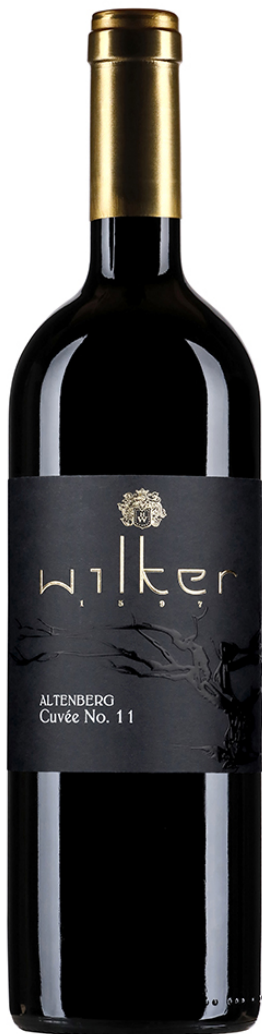


Weinexpertise

2020 ALTENBERG - Cuvée No. 11 Rotwein trocken

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	7520075	Alkohol:	13,7 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	0,7 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 37 20	Säure:	5,7 g/l

Wein:	Aus der besten Lage des Weinguts eine Cuvée auf die Flasche zu bringen, ist an sich schon ein Unikat. Wer diese Vermählung aus Cabernet Franc und Merlot verkostet, schmeckt allerdings auch sofort, dass der Wein genauso ein Individuum, ein Typ ist. Denn wenn die Natur und die rücksichtsvolle Hand des Winzers ineinandergreifen, entsteht ein Werk, mit dem sich der Weinfreund richtiggehend auseinandersetzen muss. Die animierende Verbindung von Schokolade-, Kaffee-, Lakritz- und Waldaromen.
Trinkempfehlung:	Eine himmlische Gabe zu Lammcarré unter der Kräuterkruste, gegrillten Rindersteaks mit Ofenkartoffel und Paprikafrischkäse, Rehnüsschen mit Kartoffelsoufflé und Karottengemüse oder ein rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinsößchen.
Ort / Lage:	Altenberg
Boden:	Mittelschwerer Lößboden
Ausbau:	selektive Handlese der Trauben mit anschließender dreiwöchiger Maischegärung, Ausbau im kleinen 225 ltr. Barriques und 500 l Tonneaus für 15 Monate.
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	16-18 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Rotwein - Cuvée aus mehreren Rebsorten