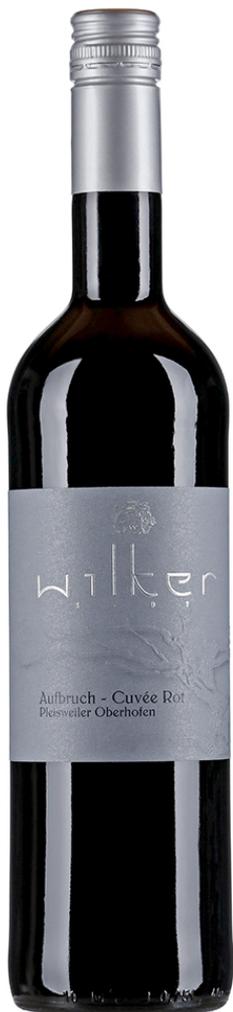


Weinexpertise

2020 AUFBRUCH Cuvée Rot trocken - Pleisweiler-Oberhofen

Deutscher Qualitätswein



Artikel-Nr.:	35200751	Alkohol:	13,5 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	0,6 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 31 22	Säure:	5,3 g/l

Wein:	Auf, auf in ein neues Weinzeitalter, auf, auf zu neuen Rebsorten - als Sinnbild für Abenteuerlust, Mut und Innovation ist die Cuvée "Aufbruch" der rebellischste Wein in unserem Sortiment. Die Komposition aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot präsentiert sich im internationalen Stil mit Noten von Paprika, schwarzem Pfeffer, Beeren und rauchigen Ansätzen.
Trinkempfehlung:	Bevorzugte Partner bei diesem würzigen, intensiv-herzhaftem Wein sind Gerichte, die ihm auch Stand halten können: Ein auf den Punkt gebratenes Rumpsteak mit Ratatouille und Süßkartoffeln, Lammfilet mit Bohnen oder Speck und Kartoffelgratin.
Ort / Lage:	Pleisweiler-Oberhofen
Boden:	Mittelschwerer Lößboden
Ausbau:	Maischevergärung im Stahltank, Reifung im 500 ltr. und 225 ltr. Holzfässern für ca. 15 Monate
Geschmack:	trocken
Trinktemperatur:	16-18 °C
Anbaugebiet:	Deutschland - Pfalz
Rebsorte:	Rotwein - Cuvée aus mehreren Rebsorten