



SCHÜLE ROT

ROTWEIN CUVÉE TROCKEN

2024

Klassifikation: Gutswein

Vinifikation: Vergoren nach dem Verfahren der traditionelle Maischegärung in kleinen Partien mit anschließender Mazeration auf der Maische. Weitere Reifung im großen Holzfass, sowie mehrmals belegten Barriques bis Mitte April

Alkohol: 12,5 %VOL

Restzucker: 1,8 G/L

Säure: 6,0 G/L

Ausbau: Maischegärung, Holzfass

Trinktemperatur: 16-18 °C

Lagerfähigkeit: Bis 5 Jahre

Mit einer tiefgründigen Komposition aus dunklen Aromen von Brombeere, Johannisbeere und Kirsche offenbart dieses Cuvée seinen fruchtigen Charakter. Für ein würziges Moment treffen schwarzer Pfeffer, grüne Paprika und eine Priesel Nelke aufeinander, zudem eine hauch von Eukalyptus der dem Bouquet eine ausgewogene kühle Frische verleiht. Lemberger, Merlot sowie verschiedene Cabernet-Rebsorten vereinen sich hierbei zu einem harmonischen Cuvée.



SCHÜLE