

Résumé 2015

Rotwein-Cuvée - trocken -

Der Résumé 2015 ist Siegerwein beim EcoWinner 2021.

Der Résumé ist eine klassische Rotwein Cuvée aus den Trauben Cabernet Sauvignon, Merlot und etwas Regent. Er ist auf tiefgründigem Lösslehm Boden gewachsen. Der Wein reift 18 Monate im Barriquefass.

Duft: Süßlicher verführerischer Duft hüpft aus dem Glas: schwarze Johannisbeere, reife, schwarze Kirsche, Vanille, etwas Tabak, weißer Pfeffer, Paprika und Rosmarin.

Geschmack: Reife aromatische schwarze Johannisbeere, reife Paprika und Pfeffernoten sorgen für viel Lebendigkeit am Gaumen. Diese Cuvée verfügt über viel Kraft und eine gut eingebundene Tanninstruktur mit langem, würzigen Abgang. Er braucht Zeit zum Atmen, um sich voll entfalten zu können. Dann zeigt er sich kraftvoll doch auch mit Eleganz!

Analyse: Alk.: 13,5 %Vol. Säure: 4,8 g/l Rz.: 0,7 g/l

Hinweise: vegan; enthält Sulfite

Zertifizierungen: DE-Öko 039, Ecovin

Trinktemperatur: 18° C (Bitte lassen Sie dem Wein etwas atmen, bevor Sie ihn genießen)

Trinkreife: 2021-2029+ (zeigt sich jetzt, reif & vielschichtig, Anm. Nov. 2021)

Speisempfehlung: Wildschweinfilet auf geschmortem Radicchio mit frischer Vanille parfümiert, T-Bone Steak, kräftiger Rinderbraten mit geschmorten Pfefferschoten, Ossobucco, Lammkeule mit Rosmarin, nicht zu salziger, aber kräftig-cremigen Kuhmilchkäse.

... Eine Kombination aus Eleganz und Kraft.



