

— WEINGUT —
STERNEISEN

DICKHÄUTER

ROTWEIN CUVÉE TROCKEN 2018

CHARAKTERVOLL · KRÄFTIG · AUSGEWOGEN

EINE DICKE HAUT HABEN DIE BEEREN, DIE DIE GRUNDLAGE FÜR DIESES CUVÉE BILDEN. UND MUSSTEN DAMIT ALS NAMENSGEBER FÜR DEN DICKHÄUTER HERHALTEN. ABER AUCH GESCHMACKLICH KOMMT ER DICK DAHER. DAS UNTERSTÜTZEN WIR MIT TRADITIONELLER MAISCHEGÄRUNG UND EINER 12-MONATIGEN LAGERUNG IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUE-FÄSSERN (2. UND 3. BELEGUNG).

CHARAKTER

DUNKLES ROT MIT LILAFARBENEN REFLEXEN · FRUCHTIGE NOTEN VON CASSIS UND WALDBEEREN · AKLÄNGE VON EUKALYPTUS UND RÖSTAROMEN · SAUBER UND GERADLINIG MIT AUSGEWOGENER SÄURESTRUKTUR · LANGER NACHHALL UND KRÄFTIGER KÖRPER

EMPFEHLUNG

PERFEKTER BEGLEITER ZU ALLEN FLEISCHGERICHTEN · EXZELLENT ZU RIND UND LAMM VOM GRILL ODER GESCHMORT · ABER AUCH ZU KRÄFTIGEM KÄSE
DER DICKHÄUTER SOLLTE VOR DEM GENUSS EINIGE STUNDEN DEKANTIERT WERDEN

WEINBERG / LESE / AUSBAU

SELEKTIVE HANDLESE
TRADITIONELLE MAISCHEGÄRUNG
12-MONATIGE LAGERUNG IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUEFÄSSERN (2. UND 3. BELEGUNG)
SORTEN: SYRAH, MERLOT, LEMBERGER

ANALYSE

13,5 % VOL	ALKOHOL
2,5 G/L	RESTZUCKER
6,3 G/L	SÄURE
16-18 °C	TRINKTEMPERATUR
2020-2023	OPTIMALE TRINKREIFE

