

DICKHÄUTER

ROTWEIN CUVÉE BLUE LABEL TROCKEN 2020

KRAFTVOLL · AUSDRUCKSSTARK · VIELSCHICHTIG

DER GROSSE BRUDER UNSERES BELIEBTEN ROTWEIN-CUVÉES DICKHÄUTER. NOCH MEHR SUBSTANZ, NOCH MEHR LÄNGE, NOCH MEHR INTERNATIONALE KLASSE. AUCH NACH MEINUNG DER GROSSEN WEINFÜHRER. HERVORRAGENDE ERGEBNISSE BEIM DEUTSCHEN ROTWEINPREIS UND DER FALSTAFF ROTWEINCUVÉE TROPHY.

CHARAKTER

RAUCHIGE NOTEN UND GEWÜRZE IM BOUQUET. ZEIGT, FÜLLE UND SAFT, BESITZT, KRAFT UND SUBSTANZ. KRAFTVOLLE, DUNKELROTE FARBE. DEZENTE HOLZAROMATIK IN DER NASE. SEHR FRUCHTIGER DUFT VON SCHWARZER JOHANNISBEERE, PFEFFER, AUCH MANDEL. IM MUND HAT ER EINE GESCHMEIDIGE ANLAGE, AUF DEM CREMIGEN FOND STEHEN FEINE GERBSTOFFE, DIE SÄURE IST MILD, DIE GAUMENFRUCHT FRÜH PRÄSENT, SIE NIMMT DIE CASSISAROMATIK DES DUFTS WIEDER AUF. SEHR GUTE LÄNGE.

EMPFEHLUNG

PERFEKTER BEGLEITER ZU ALLEN FLEISCHGERICHTEN · EXZELLENT ZU RIND UND LAMM VOM GRILL ODER GESCHMORT · ABER AUCH ZU KRÄFTIGEM KÄSE · VERSPRICHT AUCH SOLO VOR DEM KAMIN ODER AN EINEM LAUEN SOMMERABEND EXTREM LANGEN GENUSS.

· DER DICKHÄUTER BLUE LABEL SOLLTE VOR DEM GENUSS EINIGE STUNDEN DEKANTIERT WERDEN ·

WEINBERG / LESE / AUSBAU

SELEKTIVE HANDLESE
TRADITIONELLE MAISCHEGÄRUNG
12-MONATIGE LAGERUNG IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUEFÄSSERN (1. UND 2. BELEGUNG)
SORTEN: MERLOT, SYRAH, CABERNET FRANC

ANALYSE

13,5 % VOL	ALKOHOL
3,9 G/L	RESTZUCKER
6,1 G/L	SÄURE
18-20 °C	TRINKTEMPERATUR
2022-2027	OPTIMALE TRINKREIFE