



Suprême Grand Cuvée 2016

Sorten

Cabernet Sauvignon (20%), Merlot (40%)
Blaufränkisch (40%)

Ausbau

12 Monate im neuen und gebrauchten Barrique,
trocken

Analysedaten

Alk.: 14Vol%; Restzucker: 2g/l; Säure: 5g/l

Lage

Bergweingarten, Zwergacker, Wolfsbach

Der Wein

Die Rebsorten der Cuvée sind Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon. Der Supreme Grand Cuvée 2016 präsentiert sich in einem dunklen rubinrot. Die Schlierenbildung ist am Glasrand deutlich zu erkennen. Er duftet intensiv nach Johannisbeeren, Waldbeeren und dunkler Schokolade. Auch am Gaumen präsentiert er sich sehr fruchtig und komplex. Er ist sehr vollmundig. Die kräftigen Tannine harmonisieren sehr gut mit der intensiven Frucht. Der Wein bleibt lange am Gaumen erhalten.

Speisebegleitung

Die Suprême Grande Cuvée passt sehr gut zu Rind- oder Hirschsteaks mit deftigen Beilagen.

Serviertemperatur

16-18°C im Bordeauxglas

