



Grande Cuvée 2021



Qualitätsstufe

QbA

Geschmack

trocken

Im Glas

Dieser Rotwein, zeichnet sich durch eine beeindruckende Konzentration fruchtiger Aromen aus. Die 3-wöchige Maischegärung hat zu einer tiefen Struktur und einer facettenreichen Geschmacksentfaltung beigetragen. In der Nase entfaltet sich ein verlockendes Bouquet von dunklen Waldbeeren, begleitet von Nuancen von Lakritz und einem Hauch von leichtem Leder. Die Reifung erfolgte über zwei Jahre in Barriques, was dem Wein eine angenehme Tiefe und Komplexität verleiht. Der biologische Säureabbau trägt zu einer ausgewogenen Säurestruktur bei und bewahrt die Frische der Fruchtaromen

Sandige warme Lage mit Kies im Boden.

Trinktemperatur

16 Grad

Rebsorte

50% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 25% Merlot

Alkohol 13,5 Vol.%

Restzucker 0,3 g/L

Gesamtsäure 5,9 g/L

Mengenangabe 0,75 l
enthält Sulfite

Preis
20,00 €

Artikel-Nr.
32

WEINGUT ZIMMERMANN