

2009 – war eines der herausragenden top Rotweinjahrgänge der letzten Jahre. Die sehr stark im Ertrag reduzierten Rebanlagen und der goldene Herbst haben die Trauben voll reifen lassen und tiefdunkelrote Beeren mit einer intensiven Frucht reifen lassen.

Da war es für uns klar, aus diesem Jahrgang müssen wir uns etwas reservieren – zurücklegen. So lagerte der Wein 5 Jahre, bis er kurz vor Weihnachten 2014 in den Verkauf durfte.



Réserve Rotwein trocken

Diese Cuvée vereint die klassische Rebsorte Portugieser aus sehr alten Rebstöcken, mit der nicht so bekannten Sorte Dunkelfelder, aufs Beste: tiefdunkel, kraftvoll im Ausdruck mit einem sehr nachhaltigen, langen Abgang.

Das vollreife Lesegut ist Grundlage für diesen ausgewogenen Rotwein mit tief dunklem Rubinrot. Kraftvoll im Ausdruck mit einem sehr nachhaltigen, langen Abgang. Seine klassische, ausdrucksvolle und intensive Art begeistert jeden Rotwein-Genießer.

Genießen sie den Duft von saftigen Kirschen, seine warme, feinwürzige Fülle und im Hintergrund ein Hauch Vanille, das sich im Glas entfaltet. Im Abgang präsentiert er sich sanft abgerundet.

In diesem Wein steckt noch immer Lagerpotential.
Ein toller Rotwein der in der internationalem Riege gut mitspielt.
Der ideale Begleiter bei Tisch und zu allen kräftigen Braten oder Wild.

Analysedaten	Mostgewicht:	110 °Oe
Jahrg. 2009:	Alkohol:	13,9 Vol %
	Restzucker:	2,9 g/l
	Säure:	4,3 g/l

Unsere Philosophie:

*„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“*