

GUT WILHELMS BERG

GUTSWEIN 2018

ROTWEINCUVÉE

Lang hat es gedauert, aber endlich haben wir auch wieder einen Rotwein im Sortiment. Unsere Rotweincuvée besteht aus Domina und Dornfelder und ist am Kitzinger Wilhelmsberg gewachsen. Der heiße Jahrgang 2018 war natürlich besonders gut für Rotwein geeignet und so konnten wir einen sehr kräftigen, tiefdunklen Wein erzeugen der keinen Vergleich scheut. Die lange Lagerzeit von zwei Jahren in Tanks und Fässern haben dem Wein eine samtige Struktur verliehen und ihm Zeit gegeben sich selbst zu finden.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,79% Vol.

Restsüße: 2,7g/l

Säure: 4,8g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 8 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

18° Celsius

WEINLESE

29.8.2019

VINIFIKATION

Noch im August konnten wir die Trauben für unsere Rotweincuvée lesen. So erhielten wir uns Frische, welche dem Wein auch in einem fetten Jahrgang wie 2018 Eleganz verleiht. Die Trauben beider Rebsorten wurden entrappt und gemeinsam vergoren. So wurde dem Tanningerüst der Domina schon früh die Möglichkeit gegeben, sich mit der prägnanten Frucht und Farbe des Dornfelders zu verbinden. Der Wein wurde zu Teilen in neuen Holzfässern gelagert.

SENSORIK

Brombeere, Schwarze Johannisbeere, Rauchspeck, Rote Beete, Vanille

BEWERTUNGEN

Wein Plus: 84/100

