

GUT WILHELMS BERG

GUTSWEIN 2019

ROTWEINCUVÉE

Unser zweites Rotweincuvée stammt aus dem kühleren Jahrgang 2019 und zeigt noch mehr Finesse als sein Vorgänger. Diesmal besteht die Cuvée aus Domina, Dornfelder und Spätburgunder, allesamt gewachsen am Kitzinger Wilhelmsberg. Die lange Ausbau von drei Jahren in Tanks und Fässern, haben dem Wein eine samtige Struktur verliehen und ihm Zeit gegeben sich selbst zu finden. Dieser Wein hat kräftige, dunkle Aromen, ohne dabei überladen zu wirken. Ein Wein, der sowohl mit, als auch ohne Essensbegleitung hervorragend funktioniert.

GESCHMACKSRICHTUNG

trocken

ANALYSE

Alkohol: 12,2% Vol.

Restsüße: 4,0g/l

Säure: 5,0g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 8 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

18° Celsius

WEINLESE

10.9.2019

VINIFIKATION

Die vollreifen Trauben für diese Cuveé wurden an unterschiedlichen Daten gelesen, um optimale Reife zu erlangen. Die Beeren wurden entrappt und für ca. drei Wochen auf der Maische vergoren. Ein Teil der Domina wurde intrazellulär vergoren (Maceration carbonique) um ein noch prägnanteres Aroma zu erzeugen. Danach lagerte der Wein teilweise in neuen Barriques und in Edelstahltanks. Jede Rebsorte wurde getrennt ausgebaut um eine möglichst präzise Sortenstilistik herauszuarbeiten. Die Weine wurden erst kurz vor der Füllung cuvéiert.

SENSORIK

Brombeere, Himbeere, Pflaume, Rauchspeck

