2021
»Cuvée KH« Rotwein Trocken
VDP.GUTSWEIN

Herkunft:

In warmen Lagen des Remstals wachsen Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc für diese Cuvée. Die Reben wurzeln auf kräftigen Böden von Gipskeuper und Unterer Bunter Mergel. »Cuvée KH« steht für Karl Haidle, der das Weingut 1949 gegründet hat.

Vinifizierung:

Die handgelesenen Rotweintrauben werden schonend gepresst und etwa 2 – 3 Wochen spontan auf der Maische vergoren. Anschließend reift der Wein für etwa ein Jahr in gebrauchten Barriquefässern. Erst kurz vor der Füllung wird die Cuvée aus den verschiedenen Sorten kreiert.

Charakter:

In dieser Cuvée vereint sich der beerige Zweigelt mit dem würzigen Cabernet Sauvignon und dem kräutigen Cabernet Franc. Ein solider Rotwein im internationalen Stil mit gut eingebundenen Tanninen.

Speiseempfehlung:

Kräftige Gerichte mit Rind oder Lamm, Grillgerichte wie Pfeffer-Steak

Biodynamischer Wein

A 12,0 % vol. | S 6,5 g/L | RZ 2,6 g/L