



CUVÉE DURENDAL

Pfalz

Nº. 16

2015

750 L

Schwarzbeerige Nase, etwas Kirsche und schwarze Johannesbeere.
Auch im Mund vegetabil und dunkelbeerig, saftig und erdige Noten.

Klassifizierung:

Cuvee

Rebsorte:

Cabernet Cubin, Merlot,
Blaufränkisch

Geschmack:

trocken

Höhe des Weinbergs:

150 m NN

Alkohol:

13.5% Vol.

Enthält Sulfite



Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

Vielschichtige Rotweincuvée. Wie alle Cuvées wurde unser Durendal benannt nach einem Schwert. Bei dieser Cuvée aus heimischen & internationalen Rebsorten handelt es sich um das sagenumwobenen Schwert des Paladin „Rolands“ aus dem französischen Rolandslied. Die Cuvée Durendal besteht aus den Rebsorten Cabernet Cubin, Merlot, Blaufränkisch und ist sozusagen der kleinste Bruder zu unserem Flaggschiff „Zweihänder“.

HERKUNFT - *Boden*

Sandiger Kies. Der sogenannte „ leichte Boden“ erwärmt sich auch bei schwacher Sonneneinstrahlung sehr schnell, sodass schon mit der ersten Frühlingssonne warme Bodentemperaturen gemessen werden können. Cabernet & Co. haben dadurch gute Voraussetzungen, beachtliche Reifegrade zu erzielen. Die schlechte Wasserspeicherkapazität führt in den Sommermonaten zu leichtem Trockenstress, wodurch besonders die Phenol- und Gerbstoffstruktur der Weine unterstützt wird

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Handlese, offene Maischegärung, händisches Stoßen der Maische, Ausbau im gebrauchten 225 Liter Eichenholzfass.