

## 2022 KREATION ROT -S-



Wein-Nr:	730-22
Alkoholgehalt:	13,0%
Säure:	5,5 g/l
Zucker:	1,2 g/l
Passt zu:	Cassoulet mit Lamm und Bohnen, Rotwein-Risotto mit Ochsenmark
Trinktemp.:	16-18°C
Anbaugebiet:	Württemberg
Sorte:	Lemberger, Zweigelt, Merlot, Cabernet
Boden:	Gipskeuper
Ausbau:	kräftige und lange Maischegärung in klassischen Holzgärständern, Spontangärung, Ausbau für 12 Monate in neuen und gebrauchten 300 l Tonneaux, danach 10 Monate Reifung im großen Holzfass

Im Glas strahlt die Kreation in rubinrot. Die Nase nach kräftigen Früchten wie reife Holunder- und Heidelbeeren sowie dunkler feinherber Schokolade. Nach etwas Luft gesellen sich spannend mediterrane Noten von Rosmarin und Thymian hinzu mit einer Portion weißem Pfeffer und gegrillter Paprika. Erdig und warm der Charakter dieser Cuvée. Im Geschmack kommen zu Beginn und im Mittelstück die dunkelbeerige Noten hervor. Begleitet im Nachhall von Zedernholz und den mediterranen Kräutern. Die Gerbstoffe prägend und sind angenehm am Gaumen. Lange auf der Zunge der volle Geschmack und die Wärme des Wein.

Falstaff: 94+ Punkte

