

LINIE GOLD

Cuvée Therese

trocken

Jahrgang: 2015
Anbaugebiet: Württemberg
Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon,
Lemberger, Cabernet Mitos

Linie GOLD

Charakter und Eigenständigkeit: Boden, Kleinklima, Erfahrung und sorgsame Handarbeit im Weinberg sowie im Keller, sind die Voraussetzungen für diese Weine. Vom Weinberg bis zum fertigen Wein ist alles auf Ruhe und Details bedacht. Sie sind ein überzeugender Beweis für den Variantenreichtum und die Finesse Württemberger Weine.

Beschreibung:

Cuvée aus fassgereiften Rotweinen, die sich in Aromatik, Körper und Struktur perfekt ergänzen. Die intensive Frucht wird von dezenten Röstaromen begleitet, eine kräftige Tanninstruktur verleiht der Cuvée Körper und Länge. Das Etikett verbindet auf originelle Art Information und Ästhetik.

Ausbau:

Stark entblätterte und ertragsreduzierte Rebanlagen in Stetten, Cannstatt und Horrheim brachten zum Ende der Lese tiefdunkle und hocharomatische Trauben hervor. Die vier Cuvéepartner wurden separat nach traditionellem Maischegärverfahren vergoren. Die Weine kamen für 14 Monate getrennt in Barrique-Fässer erster und zweiter Belegung. In mehreren Verkostungsschritten vereinten wir die Weine zu dieser Cuvée.

Speisenbegleiter:

Zu gegrilltem und gebratenem Fleisch und Gemüse, orientalischer Küche und dunkler Schokolade.

Restzucker: 1,8 g/l
Gesamtsäure: 5,2 g/l
Alkoholgehalt: 13 %vol
Trinktemperatur: 16–18 °C
Trinkempfehlung: bis 2025
Allergene: enthält Sulfite

