



2020 Cuvée großer Wingert

Lagenwein

Biowein, vegan

Rebsorte:	Cabernet-Sauvignon, Syrah
Herkunft:	Leinsweiler Sonnenberg
Bodenart:	kalkdurchzogener Lösslehm
Ertrag:	ca. 25 hl/Hektar
Ausbauverfahren:	selektive Handlese in mehreren Durchgängen; 30-tägige traditionelle Maischegärung; 28 Monate Reife im französ. Eichenbarrique
Geschmacksangabe:	trocken
Säuregehalt:	6 g/l
Restzuckergehalt:	0 g/l
Alkoholgehalt:	14 % vol.
Beschreibung:	Cabernet-Sauvignon & Syrah aus unseren besten Weinbergen sind in dieser kräftigen Cuvée vereint. Handgelesen, mit einem Ertrag von nur 25 hl/ha, lagerte dieser Wein für 28 Monate in Barriques und wurde schließlich ohne Filtration gefüllt. Seine filigrane Struktur und elegante Würze wird von einer feinen Frucht nach Cassis und Brombeere untermalt.
Trinkempfehlung:	Passt gut zu Rindfleisch, Wild und Lamm. Am besten dekantiert bei 17 °C genießen.

