

Weinpass

Weinhaus Joachim Heger
Kaiserstuhl / BADEN



2018

**Heger Rotweincuvée trocken
Qualitätswein**

Analyse: Alkohol: 13,0 % Vol.
 Säure: 5,7 g/l
 Restzucker: 3,8 g/l

Anbauland: Deutschland

Anbaugebiet: Baden / Kaiserstuhl

Cuvée aus:

Cabernet-Sorten, Acolon, Merlot, Syrah, Spätburgunder

Boden: Die Reben wachsen auf dem am Kaiserstuhl sehr verbreiteten Rohlöss
(nährstoffreiches Gestein, das sich bereits in der Eiszeit gebildet hat)

Reifung: in gebrauchten Barriques

Besonderheit:

Die Rotweine aus unserem Haus sind nach der traditionellen Methode der Maischegärung, wie sie auch im Burgund praktiziert wird, vergoren, gefolgt vom biologischen Säureabbau. Dieses sehr schonende Verfahren kombiniert mit der Handlese und den aufwendigen Arbeiten im Weinberg führt zu sehr ausdrucksstarken und lagerfähigen Weinen.

Beschreibung:

Ausgeprägt fruchtig im Duft nach Brombeeren, roten Pflaumen und würzigen Süßkirschen unterlegt mit Nelken und dunkler Schokolade. Zugänglich und geschmeidig am Gaumen mit schöner Fruchtpräsenz und dichtem Körper. Expressives Finish mit balanciertem Säurespiel. Toller Universalwein mit viel Charme!

Essen:

Eignet sich hervorragend zu Steak, dunklem Fleisch und Wild, würzigen Pastagerichten und leicht gekühlt zu geräucherten Lachsgerichten.

Tipp:

Servieren Sie diesen Wein bei 16 - 18° C, oder leicht gekühlt bei 12 - 14° C.

Sehr zum Wohl wünscht Ihnen
Ihr Weinhaus Heger!