

# Weinpass

---

2014 Rotwein "Liter"

1,0 Ltr.

**Artikel Nr.:** 01

**Amtl. Prüfnr.:** 516035902915

**Vorhandener Alkohol:** 12,0 %vol.

**Fruchtsüße:** 12,37 g/l

**Fruchtsäuren:** 5,7 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 25,5 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 16 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** 2015-2018

Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine enthalten Sulfite im Rahmen der zum Zeitpunkt der Abfüllung gültigen gesetzlichen Vorgaben.

---



## Allgemeines:

Eine feinfruchtige und süffige Rotweincuvée, gedacht als schöner "Schoppenwein" und Brotzeitwein für alle Tage. Zu wesentlichen Teilen aus Spätburgunder, Sankt Laurent und Dornfelder assembliert besticht der Wein durch eine tolle Frucht, einen geringen Gerbstoffanteil und eine deutliche & harmonische Fruchtsüße. Zusammen macht dies den Weine ungemein verträglich und süffig.

## Weinausbau & Reifung:

Die zurückhaltende Tanninstruktur fördern wir durch einen Schalenkontakt von meist nur 7-8 Tagen. Auf einen Ausbau des Weines im Holzfass verzichten wir im Gegensatz zu all unseren anderen Rotweinen, um die Frucht und Leichtigkeit des Weines bestmöglich zu erhalten. Die Assemblage der Rebsorten findet erst kurz vor der Abfüllung statt, um Frucht und Struktur feinstens abstimmen zu können.

## Beschreibung des Geschmacks:

Das Aromenspektrum geht von frischen Him- und Erdbeeren sowie eingelegten Kirschen bin hin zu leichten Würzaromen (Nelke). Nicht zu trocken ausgebaut, werden die fruchtig frischen Aromen betont. Leicht gekühlt auch im Sommer als "Terrassenwein" ein Genuß.

## Trinkempfehlung:

hellroter, frischer, fruchtiger Rotwein zu (fast allen) leichteren Gerichten