

Weinpass

2012 Cuvée "DUCA XI" Rotwein trocken

0,75 Ltr.

Artikel Nr.: 12

Amtl. Prüfnr.: 516035903916

Vorhandener Alkohol: 14,0 %vol.

Fruchtsüße: 0,1 g/l

Fruchtsäuren: 5,1 g/l

Extrakt zuckerfrei: 25,9 g/l

empf. Trinktemperatur: 19-21 ° Celsius

beste Trinkreife im Jahre: 2018-2028

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



Allgemeines:

Eine Cuvée bietet eine Fülle an Möglichkeiten, die es im Interesse des "bestmöglichen" Weines auszuloten gilt. Kein Rebsortenwein lässt eine solch gestalterische Freiheit wie eine Cuvée. Beim "DUCA XI" haben wir nur ein Ziel vor Augen: Viel Frucht mit viel Kraft zu kombinieren. Die Anteile der Grundweine werden jedes Jahr aufs neue aufwändig vorprobiert, dennoch ist die Komposition der Rebsorten immer ähnlich: Sie enthält die feine Frucht, Finesse und Eleganz des Cabernet Sauvignons, die kraftvolle, würzig-feurige Art des Merlots, der ihm Rückgrat und Tiefgang verleiht. Eindrucksvoller Beweis für die nachhaltige Qualität dieser Cuvée ist die stetige Finalplatzierung unter den Top12 aus Deutschland beim Deutschen Rotweinpreis. Die Jahrgänge 1996 und 2001 erreichten gar den Spitzenplatz in ihrer Kategorie, der 2011er erreichte den 4. Platz und zählt damit erneut zu den besten deutschen Cuvéés. Gold AWC Vienna 2015 mit 93 Pkt. Wir werden sehen, was der 2012er erreichen wird (Juni 2016)

Weinausbau & Reifung:

Aus ausschließlich ertragsreduzierten Weinbergen mit einem Ertrag von ca. 35-40 hl/ha nach Rebsorten getrennt gernet. Die Reife in ausschließlich neuen kleinen Eichenfässern bester Güte über fast drei Jahre vervollständigt seine markante und dennoch subtile Art. Ausgiebe Verkostungen im Familienkreis und mit Kollegen gehen der Auswahl der besten Fässer und der endgültigen Zusammenstellung der Cuvée voraus. Oft benötigen wir 10-12 Verkostungsflights bis die Flaschenfüllung erfolgen kann. Während einer anschließenden etwa einjährigen Flaschenreife vor Verkauf werden die anfangs kräftigen Holznoten in den Wein integriert und schaffen somit einen Wein mit Eleganz, Saftigkeit und ein Potenzial für die Zukunft. Hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon (ca. 2/3) und Merlot (1/3). Abfüllung im April 2016.

Beschreibung des Geschmacks:

Unser DUCA ist ein Wein, dem man ein wenig Zeit im Glas geben sollte: Er ist in seiner Jugend vom Holz geprägt, oft noch ein wenig kantig und ungehobelt. Im Laufe der Zeit dringen die Cabernet Noten jedoch immer stärker durch und das Holz gibt die subtilen Beereneromen von roten Johannisbeere und Brombeeren frei. Die weichen Merlot Tannine brechen durch und "DUCA" beginnt seine kraftvolle Eleganz und Fülle zu entwickeln. Der bestens ausgereifte Jahrgang 2012 zeigt sich von prächtiger Fülle und enormer Saftigkeit im Geschmack. Hochreife weiche Tannine, fast süßliche Aromen prägen diesen noch jungen Wein. Ein gutes Reifepotential macht die Betrachtung über die Jahre hinweg spannend. Seine beeindruckende Kraft und saftig-würzige Art sind unverkennbar. 2012 ist ein Jahrgang, der durch

Trinkempfehlung: Struktur und tolle Konzentration überzeugt. Für uns "der" DUCA XI (nach 2009er) mit dem besten Reifepotential!

Zum Wildschweinbraten oder Rindtournedo, kräftige Speisen mit dunklem Fleisch, Parmesan