Weinpass

QUINTESSENZ Réserve Rot VDP.GUTSWEIN

Nach guten Pressebewertungen für den Rotwein bereits mit dem ersten Jahrgang 2020 wuchs der Ehrgeiz aller Beteiligten, insbesondere aber der des Kellermeisters. Es reifte der Plan, eine kleine Menge des Rotweins aus dem Jahrgang 2021 ins Barrique zu legen. Teile der Rotweinernte wurden besonders selektioniert und mit einer längeren Maischestandzeit im offenen Holzbottich vergoren. Die Klärung und der Ausbau auf der Vollhefe fand in zwei französischen Barriquefässern für 12 Monate statt. In der Nase sind auch hier die roten und dunklen Früchte vorherrschend wie Cassis, Blaubeere und reife Schwarzkirschen. Anklänge von Vanille und Zedernholz lassen den Ausbau im Holzfass erahnen, ohne zu dominieren. Im Mund die für diese Rebsorte typische kühle Aromatik mit rauchigen und speckigen Noten. Dabei viel Fülle und Kraft.

JG 2021 Silber PAR Internationaler PIWI Weinpreis 2023, 4/5 Sterne Fair-Wine-Award 2023

Erzeuger:	Staatsweingut Weinsberg
Anbaugebiet:	Württemberg
Rebsorte:	WE 94-26-37
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Gegrilltes Kalbskotelett, Hirschgulasch
Artikel-Nr.	56325
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-022
Schweflige Säure frei (mg/l)	35
Gesamtsäure (g/l)	6,5
Restzucker (g/l)	0,3
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	90
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,1
Weinstil	Holzfass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.