COLLEGIUM WIRTEMBERG
ROTENBERG & UHLBACH

WeinKult
WIR LIEBEN UND LEBEN WEIN

2019 Cuvée Wirtemberg trocken Réserve

Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Alkohol	14 Vol.
Restzucker	1,8 g/l
Säure	5,5 g/l

Wissenswertes
In die **Cuvée Wirtemberg** gelangen nur die besten Trauben der Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. CS liefert Struktur und kräftige Tannine, Farbe und viel Aroma. Merlot liefert Weichheit und rote Früchte. CF liefert elegante Tannine, Frische und aromatische Komplexität. Über 30 Monate Reife in kleinen neuen und einmal gebrauchten Holzfässern - Barrique und Tonneau.

Charakter
Dunkles, glänzendes Rot sehen wir im Glas. In der Nase und im Mund eine kräftige und körperreiche Aromenvielfalt mit schön eingebundenem Holz. Schwarze Johannisbeere, Paprika, Süßholz, Mokka, Schokolade, Pflaume und Vanille. Ein Wein im internationalen Stil. Einem genussvollen Abend steht mit dieser komplexen Cuvée nichts im Weg.

Empfehlung zu
Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Rosmarinjus, Pfifferlinge à la crème mit Nudeln, würziger Hartkäse oder edelherber Schokolade.

Trinktemperatur	16-18° C
Optimale Trinkreife	2023-2030

Art. Nr.	51076		
EAN FL	4040225 510768	**EAN Karton**	4040225 510706