



Weinexpertise



2016 Pablo trocken Qualitätswein

<i>Alkohol:</i>	12,7 %Vol
<i>Restzucker:</i>	0,2 g/l
<i>Säure</i>	5,1 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	0 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	17 °C
<i>Reifepunkt:</i>	2019
<i>Lagerfähig bis:</i>	2022

Der Wein

Die besten Rotweine der Welt sind Cuvée. Auch ich finde, dass die Harmonie der einzelnen Reben in einem Cuvée ihre Vollendung findet. Dieser Wein ist eine Verhochzeitung von Spätburgunder, Regent und Dornfelder. Der Regent gibt Cuvée Pablo sein südländisches Temperament und Farbe, der Dornfelder gibt Frucht und Tannin und vom Spätburgunder kommt Nachhaltigkeit und Fülle. Keine Rebe springt aus dem Cuvée heraus, sondern jede Sorte ist nur zu erahnen. Im Ergebnis macht es diesen reifen Rotwein zu einem Spiel der Sinne.

Speiseempfehlung

Eine Käseplatte mit etwas Weichkäse, einem Chaumes, ein Brie, ein nicht zu strenger Ziegenkäse, einen Camembert und dazu dieser Wein, was braucht man mehr? Aber auch zu dunklem Fleisch, wie Rinderbraten. Auch zu Wildterrinen und Pasteten ist er ein hervorragender Begleiter. Der Spätburgunder verfeinert Ihnen jede dunkle Soße und rundet den Festbraten ab.

Die Trauben

Der Spätburgunder (Pinot Noir) gilt als eine der ältesten Kulturreben, die ihren Ursprung im Nildelta fand. Er gilt als der König unter den Rotweinträumen. Der Dornfelder, eine noch recht junge Rebe, erst 30 Jahre alt. Der Regent ist eine tiefdunkle, frühreife Sorte, die leicht fruchtige bis südländische Weine hervorbringt. Ebenfalls ist der Regent eine Piwi Rebsorte, das heißt diese Sorte ist Pilzwiderstandsfähig und ist deshalb für den Bioanbau und die Umwelt

