



CARPE DIEM Rotweincuvée

trocken

Artikelnummer: 1806-H

Ein rarer Klassiker des Weinguts kommt wieder: nach 13 Jahren Pause feiert die neu komponierte Cuvée ihr großes Comeback: Nicht nur hat sie eine deutliche Steigerung an Qualität erfahren, sondern besteht nunmehr aus Merlot und Cabernet höchster Güte. Carpe Diem nimmt ab sofort die Spitzenposition unserer Cuvées ein und löst damit zukünftig unsere Vignette ab.

Klassische Maischegärung über drei Wochen, biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique (50 % neues Holz, französische Eiche) über 20 Monate im kleinen Barrique (225 l).

Tiefdunkles Violett im Glas, Duft von Sauerkirschen, Tabak, Pfeffer, Lakritz und etwas Menthol. Am Gaumen kräftig-zupackend mit viel Charakter und Kante, Anklänge von dunklen Beeren, Zwetschgen und Bitterschokolade. Kraftvoll, würzig und Nachhaltig – ein Wein mit einem sehr langen Leben!

Eine großartige Begleitung zum Schmorbraten, Steak, Rohmilchkäse – oder einfach „zum Meditieren“

Jahrgang:	2018
Rebsorte:	Merlot, Cabernet
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	13,5 % vol.
Restzucker:	0,1 g/l.
Säure:	5,2 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2035
Serviertemperatur:	18 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite