

WEINEXPERTISE

| | |
|-----------------|---|
| Macher | Christian Hirsch |
| Anbaugebiet | Württemberg |
| Wein | »CH« ROT CUVÉE HIRSCH |
| Geschmack | Trocken |
| Rebsorten | Cabernet, Merlot, Lemberger, Pinot Noir |
| Kategorie | Großes Geweih |
| Inhalt | 0,75 L - auch in 1,5l und 3,0l |
| Art.-Nr. | 732 |
| Alk. | 13,5% Vol |
| GS | 5,3 g/L |
| RZ | 2,9 g/L |
| Farbe | Dunkles Kirschröt |
| Boden | Schwerer, kalkhaltiger Keuperstein |
| Vinifikation | Saftabzug von 10 - 15% aller Roten, Maischegärung 14 bis 22 Tage, 100% Reifung in vorbelegten und neuen schwäbischen Barriques . |
| Jahrgang | »Aged Reserve« - Dank dem erhöhten Anteil reifer Reserveweine (>30%) schmeckt er noch wertiger, vielschichtiger und fulminanter. Diese durften in unserem 150 Jahre alten Sandstein Gewölbekeller über 36 bis teils 50 Monate reifen und veredeln in der Cuvée den 2019er Jahrgang als Grundgerüst. Daher ohne Jahrgangsangabe auf dem Etikett. |
| Charakter | In der Filmwelt würde er als Blockbuster durchgehen. Für Ausdruck, Würze und regionalen Stempel sorgt der Lemberger; Pinot für Eleganz und Trinkfluss. Merlot und Cabernet machen die Cuvée mit Kraft und Langlebigkeit komplett. Extra lang im schwäbischen Barrique gereift, dicht und seidig. |
| Kulinarik | Hirschragout mit frischen Pfifferlingen und Rotweinbirne |
| Trinktemperatur | 16 - 18°C |
| Allergene | Enthält Sulfite |

