



2018  
CUVÉE  
>DREI REBEN<  
ROT TROCKEN

#### VINIFIKATION

Kurz vor der Füllung gibt es dann nochmal richtig „Arbeit“. Bevor die Komponenten zusammengebracht werden, verkosten wir alle Fässer einzeln und stellen die endgültige Cuvée in mehreren Probephasen behutsam zusammen; Ziel dieser Assemblage ist es hierbei, am Ende des langen (Aus-)Probierens einen Wein mit Tiefgang und Anspruch zu erzeugen, der sich in Kraft, Anmut und Konzentration zu vielen Trinkanlässen eignet. Hierbei ergänzen sich die robusten und würzigen Cabernet Sauvignon Partien hervorragend mit den weichen und fülligen Merlot-Anteilen. Der Lagrein bringt seine frisch-lebendigen und äußerst fruchtigen Noten in die Cuvée mit ein, sein satter Körper bringt Tiefe und Würze in diese kraftvolle Cuvée aus dem Super-Rotwein-Jahrgang 2018.

#### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Im Duft an frische Waldbeeren und Zartbitter-Schokolade erinnernd. Im Geschmack saftig und mit kraftvollem Körper, mit Anklängen von Veilchen und Johannisbeeren. Vollmundiges und weiches Tanningerüst mit warmem Körper.

#### TRINKEMPFEHLUNG

Pizza, Pasta und vieles mehr, aber auch gegrilltem dunklen Fleisch,

#### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Hier ist der Name Programm: Aus drei verschiedenen Rebsorten wird diese vollmundige Cuvée aus internationalen Rebsorten komponiert. Wobei hier „international“ relativ anzusehen ist, denn seit mehr als 20 Jahren sind die "Global Player" Cabernet Sauvignon und Merlot nun auch bei uns in der Pfalz fast heimisch geworden. Dritter im Bunde ist eine weitere "Premium"-Rotweinsorte: Lagrein, die autochthone Kultsorte aus Südtirol, die wir nun auch schon seit über 15 Jahren im Anbau haben. Am Ende haben wir dabei nur ein Ziel vor Augen: Einen fruchtigen, aber tiefgängigen Rotwein mit sattem und eleganten Körper. Dazu mit einer kräftigen Farbe und kraftvoller Tanninstruktur ausgestattet. Hierzu werden alle Anteile zunächst sortenrein vergoren und im Anschluss an die Maischegärung über zwei Jahre in kleinen Eichenholzfässern (Barriques) gereift. Dabei verwenden wir ausschließlich bereits vorbelegte Fässer um den Wein stets fruchtig und mit nur sehr dezenten Holznoten auszustatten.

#### ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) erfragen.

PREISLISTEN-NR.  
82

REBSORTE  
Cuvée Rot

KLASSIFIKATION  
Gutsweine

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
13,5 % vol

SÄURE  
5,2 g/l

RESTSÜSSE  
1,7 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
29,8 g/l

ABFÜLLDATUM  
20. Mai 2021

A. P. NR  
516035903921

EAN  
0705632384138

