

# STUDIEN

2008

MATURA  
TROCKEN  
PFALZ

Restzucker: 7,5 g/Ltr.  
Säure: 5,3 g/Ltr.  
Alkohol: 13 %vol



## Zur Rebsorte

Diese Rotwein-Cuvée besteht aus den Rebsorten Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon, Merlot und St. Laurent.

Cabernet Sauvignon – die Médoc-Traube, ist in allen wichtigen Weinländern vertreten.

Cabernet Dorsa ist eine deutsche Neuzüchtung aus Weinsberg und wurde aus Dornfelder und Cabernet Sauvignon gekreuzt. Seine Maische ergibt immer besonders dunkle, charaktervolle und langlebige Weine.

Merlot stammt aus Frankreich und ist dort eine der Hauptrebsorten der Bordeaux-Weine.

St. Laurent stammt ursprünglich aus Frankreich ist aber schon seit dem 19. Jhd. In Deutschland im Anbau. Er gehört zur Familie der Burgunder-Rebsorten.

## Zum Ausbau

Die Weine dieser Cuvée wurden nach der klassischen Maischegärung über 14 Tage vergoren. Im Anschluss an die alkoholische Gärung wurde eine malolaktische Gärung durchgeführt, wobei die spitze Äpfelsäure zu Milchsäure vergoren wird, was dem Wein seine besondere Samtigkeit und einen weichen Butterton verleiht. 12 Monate lagerten diese Weine in älteren Barriquefässern bevor Sie zur Vermählung in dieser Cuvée -und zu Ihrer eigenen höheren Weihe- in verschiedenen Anteilen vereint wurden. Diese Rebsorten liefern alle Trauben mit soviel Gerbstoff, dass ihr Wein Zeit zum Ausreifen braucht. Deshalb sind diese Rebsorten auch zum Barriqueausbau prädestiniert.

## Sensorische Eigenschaften

Dieser Rotwein vereint die Aromen der einzelnen Rebsorten genauso wie die Charakteristika der verschiedenen Böden auf dem die Trauben wurzeln. Deshalb sind Cuvées immer sehr komplexe, vollmundige Weine. In der Nase sind eine Vielzahl von Aromen vorzufinden wie Johannisbeere, Kirsche, Waldbeeren, Pflaume und Kräuternoten aber auch durch das getoastet Eichenholz Mokka, Kaffee und Röstaromen jedoch ohne hervorzustechen.

Ein körperreicher, fülliger aber angenehm harmonischer Wein. Schon gut trinkbar hat aber seinen Höhepunkt noch nicht erreicht, d.h. eine Lagerung ist eher von Vorteil. Dekantierung empfohlen.

## Speisen

Zu kräftigen Fleischgerichten wie Wildgerichte, auch zu Käse ein idealer Begleiter oder einfach zum reinen, puren Genuss.

Trinktemperatur: 16-18°C  
Lagerfähigkeit: mind. 10 Jahre