Weinexpertise

Nr. 21

2022 »SCHWARZER PETER« CUVÉE · TROCKEN
ORTSWEIN

Alkohol: 12,5 % vol. · Restsüße: 0,1 g/l · Säure: 5,1 g/l



AUSBAU
Die Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitos wurde aus getrennt gelesenen Trauben bereitet. Nach einer jeweils 14-tägigen Maischegärung wurden die einzelnen Weine separat im Holzfass ausgebaut. Vor der Füllung wurden sie zu einer harmonischen Cuvée vereint.

FARBE
Kräftiges, dunkles Lilarot mit tiefen violetten Reflexen.

BUKETT
Ein ausdrucksstarkes und würziges Bouquet mit angenehmen Röstaromen und Noten von reifen Brombeeren. Ledrige Nuancen und eine feine Pfefferwürze verleihen dem Wein eine markante, charaktervolle Aromatik.

GESCHMACK
Am Gaumen präsentiert sich der »Schwarze Peter« kraftvoll und ausdrucksstark. Intensive Aromen von Brombeeren und reifen Kirschen verbinden sich mit feinen Mandelnoten, einer dezenten Pfefferwürze und Anklängen von Bitterschokolade. Die kräftige Tanninstruktur verleiht dem Wein einen markanten Charakter und sorgt für ein vollmundiges Mundgefühl. Der trockene, würzige Nachhall unterstreicht die Tiefe und Vielschichtigkeit dieser Cuvée. Wir empfehlen, den Wein vor dem Genuss zu dekantieren.

SPEISEEMPFEHLUNG
Ein idealer Begleiter zu kräftigen Schmorgerichten, geschmortem Rind oder Wild sowie zu reifen, würzigen Weichkäsesorten.

TRINKTEMPERATUR
16–18 °C

WEINGUT GAUER Plattenhohl 1 55294 Bodenheim Telefon 0 61 35 / 22 16 info@weingut-gauer.de www.weingut-gauer.de Weingut Gauer