

2017 Cuvée Ernst Combé trocken

Vinpaket:	2021:04 Weingut Wachstetter
Namn:	Cuvée Ernst Combé trocken
Årgång:	2017
Druvsort:	Lemberger, Merlot, Cabernet Franc, Syrah
Kvalitet:	VDP
Växtläge:	Druvor från bästa odlingslotten Hohenberg i byn Pfaffenhofen, Wurttemberg. Sandsten och gipskeuper
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Selektiv handplockning, kyld transport och noggrann sortering av druvorna. Maceration (jäsning av fruktmassan) i träkar under 22 dygn. Lagring på barrique 22 månader (30% nya och 70% använda). Ofiltrerat.
Dricks lämpligen år:	2020 – 2024
Serveringstemperatur:	ca 16 – 17 grader men smakerna utvecklas mer vid högre temperatur vilket är särskilt viktigt med torra, röda viner. Låt gärna vinet utvecklas i glaset eller lufta på annat sätt.
Alkohol:	13,5 %
Syra:	5,4 g/l
Sockerkhalt:	1,8 g/l
Beskrivning:	En fatlagrad cuvée som förenar det bästa från de fyra druvorna Lemberger, Merlot, Cabernet Franc och Syrah. Doft och smak av mörka skogsbär, katrinplommon, kryddighet, läder och tobak. I eftersmaken både mineralitet och blommande viol. Ett harmoniskt och strukturerat vin med väl integrerade syror och lång eftersmak.
Passar till:	Passar till rätter med mörkt kött som nöt och vilt. Matcha gärna med örtekryddor i tillbehören. Varför inte klyftpotatis med rosmarin eller timjan?

Egna anteckningar:
