

## 2017 Rotweincuvée Herbst im Park

Vinpaket:	2023:01 Adelmann
Namn:	Rotweincuvée Herbst im Park
Årgång:	2017
Druvsort:	50% Lemberger, 35 % Spätburgunder, 15% Cabernet Skördade för hand.
Kvalitet:	QbA. Lågt skördeuttag 50 - 55 hl/ha. Handplockat. Utsågs till årets rödvin av tyska vinindustrin. Drovorna är ekologiskt odlade men vinet är inte klassat som ekovin eftersom Adelmann fick certifieringen först 2018 efter tre års omställningstid.
Växtläge:	Ett av de bästa växtlägena Oberer Berg vid byn Kleinbottwar utmed floden Bottwar. Jordmån keuper.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Druvmusten (91 <sup>o</sup> Oechsle) är fullt utjäst till 0 g restsocker. Spontanjäst genom klassisk maceration i öppna kärl i tre veckor. Malolaktisk jäsning. Lagrat i 20 månader på små barrique (30 % nya och 70% använda franska ekfat).
Dricks lämpligen år:	Drickfärdigt men ändå lagringsbart minst till 2032.
Serveringstemperatur:	18 °C. Lufta gärna
Alkohol:	12,5 % Vol.
Syra:	5,4 g/l
Sockerhalt:	0 g/l
Beskrivning:	Ett helt torrt komplext och elegant vin med mjuka syror och fina tanniner. Doft av mörka, saftiga körsbär och choklad med en liten spännande rökighet och ton av svartpeppar. Smaken bekräftar intrycket av kryddor, mogen frukt, valnöt och rostad mandel. Eftersmaken är lång, kraftig och balanserad.
Passar till:	Ett bra sällskap till kraftiga vilträtter, en klassisk bräserad grytstek eller en fin biff med tillbehör. Prova gärna till en bräserad kyckling i rött vin eller lammgryta med kikärter och torkade fikon.

*Egna anteckningar:*