

2019 Der Rote Loewe

Vinpaket:	2023:01 Adelman
Namn:	Der Rote Loewe
Årgång:	2019
Druvsort:	100% Lemberger
Kvalitet:	QbA. Lågt skördeuttag 50 - 55 hl/ha. Handplockat. Ekovin.
Växtläge:	Ett av de bästa växtlägena Oberer Berg vid byn Kleinbottwar utmed floden Bottwar. Jordmån keuper.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Druvmust (93 ^o Oechsle) från gamla vinstockar som är fullt utjäst till 0 g restsocker. Spontanjäst med maceration i öppna kärl. Lagrat 24 månader på barrique (20 % nya franska ekfat).
Dricks lämpligen år:	I början av sin utveckling. Lagringsbar minst till 2034.
Serveringstemperatur:	16 - 18 °C
Alkohol:	13 % Vol.
Syra:	5,9 g/l
Sockerhalt:	0 g/l
Beskrivning:	Ett djupt granatfärgat vin med fina dofter av cassis, valnötter och vilda körsbär. Trots att vinet är helt torrt upplevs det som fylligt och fruktigt med en liten pepprighet i tonen. Eftersmaken är elegant, lång och koncentrerad.
Passar till:	Perfekt till lite lättare rätter med lamm, vilt eller bräserat kött och tomatbaserade såser. Förgyller även en hemlagad Pasta al Ragu.

Egna anteckningar: