



Collection Furore Rotweincuvée trocken 2022

Weinexpertise

Charakter:	Ein ausdrucksstarker Collectionwein mit eigenständigem Charakter, Tiefe und besonderer aromatischer Spannung.	
Herkunft & Terroir:	Für die Collection werden ausgewählte Partien aus den Weinbergen rund um Ortenberg verwendet. Die granitgeprägte Herkunft bildet die Grundlage für ausdrucksstarke, eigenständige Weine mit besonderer Tiefe.	
Ausbau:	18 Monate im neuen und gebrauchten Holzfass.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Cassis, dunkle Kirsche, Brombeere und feine Röstnoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein kraftvoll und zugleich elegant; reifes Tannin, würzige Tiefe und eine lange, ausgewogene Struktur. Die besondere Ausbauart sorgt für zusätzliche Komplexität und Länge.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Rinderfilet, Lamm, Wild und kräftigem Pilzragout. Besondere Empfehlung: Rinderfilet mit Rotweinjus und gerösteten Wurzelgemüsen.	
Servierempfehlung:	18-20 °C ab sofort; je nach Wein 3-6 Jahre Entwicklungspotenzial (redaktionelle Empfehlung)	
Technische Daten:	Alkohol	13,5 % vol.
	Säure	6,4 g/l
	Restzucker	2 g/l
	Extrakt	26,9 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Spätburgunder
	Qualitätsstufe	g.U. Baden
	Geschmack	trocken
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	