

Auszeit Grand Réserve „Mandelpfad“ 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot
Geschmack	trocken
Aroma	Kräutrige Würze, Aromen von dunkler Schokolade und Cassis, reife Sauerkirsche, vollmundig komplex mit einer herben Tanninstruktur.
Speiseempfehlung	Käse, dunklem Fleisch, Lamm und Wild, Ente
Trinktemperatur	20°C-21°C
Ausbau	gezielte Selektion der Trauben vor der Weinlese, Lese in kleine Traubenboxen und somit schonender Transport der Beeren, Maischestandzeit zur Extraktion der Aromen, Mazeration in offenen Bütten. Malolaktische Fermentation im Barriquefass nach 12 Monaten. 24 Monate Faßreife. Grobe Filtration.
Alkohol	14,5 % vol
Säure	6,4 g/l
Restzucker	0,5 g / L