



HARETER

Cuvée Neuberg 2019



Charakteristik

Das Jahr 2019 war ein hervorragendes Jahr für unsere Reben. Es gab sehr viele Sonnenstunden, gleichzeitig aber auch genug Regen damit es nicht zu trocken wurde. Somit konnten wir im Keller mit einem wunderbaren Ausgangsmaterial – unseren Trauben – arbeiten. Was daraus entstand, können Sie hier erfahren.

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Feine Kakaonoten unterlegen schwarzes Beerenkonfit, ein Hauch von Mandarinenzesten, etwas Veilchen. Saftig, elegant, gute Struktur, fruchtsüß nach Walderdbeeren, samtiges Tannin, bleibt gut halten.

Rebsorten: Blaufränkisch 60% & Blauburger 40%

Ausbau: trocken

Alc.: 13,5%

Trinktemperatur: 14- 16°C

Säure: 5,4 g/l

Trinkreife: 2020-2025

Restzucker: 1,0 g/l

Riede

Am Neuberg

Vinifikation

Während der Weinlese im September war es uns bereits im Weingarten möglich, eine genaue Qualitätsauslese durchzuführen. Sobald die Trauben im Weinkeller einlangten, wurden sie nochmals überprüft, sortiert und entrappt. Die Vergärung benötigte drei Wochen. Nach dieser Zeit wurde der Cuvée in großen Holzfässern gelagert.

Speiseempfehlung

Eine Flasche guter Rotwein und ein zart gebratenes Steak. Was will man mehr?