AMLINGER & SOHN

NR. 31.2 2019ER NEEFER PETERSBERG ROTWEIN IM BARRIQUE GEREIFT TROCKEN

Cuvee(Verschnitt) Aus Spätburgunder, Cabernet und je nach Jahrgang Dornfelder und Frühburgunder.
Barrique-Ausbau: Wir verwenden für diesen Wein kleine 225l-Eichenfässer aus Hunsrück, Spessart und Taunus´und je nach Jahr auch aus amerikanischer Weißeiche. Die kleinen und neuen Fässer (=Barriques) werden vor dem Gebrauch getoastet, durch die Erhitzung und das leichte Anbrennen der Innenseite entstehen die Vanille- und Röstaromen, die sehr schön mit der Frucht des Weines harmonieren. Wie bei der Kaffeeröstung entstehen erst durch Hitze die vielfältigen und sanft-röstigen Aromen.
Duft nach blauen und schwarzen Beeren und dann Vanille, Röstnoten von gebrannten Mandeln, Kakao und Kaffee. Dabei reif und kraftvoll, durch den langen Ausbau in neuen, kleinen Holzfässern. Ein Wein, wie Sie ihn sonst kaum an der Mosel finden werden.
Ausgezeichnet: Landesprämierung Gold
Unbedingt dekantieren (in eine Weinkaraffe umfüllen und 30-60min. warten; der Wein "atmet") oder Flasche öffnen, ein Glas raustrinken und für den Rest 24h warten.
Dann wird Ihre Nase fast umgehauen mit ätherischer Süßkirsche, dichten rauchigen süßlichen röstig-vanilligen Aromen und satter Brombeere - was für vielfältige und kräftige Aromen! Dieses Jahr ins Holz im Oktober 2019, raus im April 2022 - 30 Monate im Barrique (bescheiden wie wir sind stapel wir mit der Angabe von 18 Monaten auf dem Etikett tief :-).
Mosel-Eleganz trifft fetten cremigen fruchtvollen südlich kraftvollen dunklen beerigen Rotweintyp.
Ein zugänglicher Wein volle rdichter Frucht und voller Harmonie zwischen Holz und Wein. Duft nach blauen und schwarzen Beeren und dann Vanille, Röstnoten von gebrannten Mandeln, Kakao und Kaffee. Dabei reif und kraftvoll, durch den langen Ausbau in neuen, kleinen Holzfässern. Ein Wein, wie Sie ihn sonst kaum an der Mosel finden werden.
Wir verwenden für diesen Wein Eichenfässer aus Hunsrück, Spessart und Taunus´und je nach Jahr auch aus amerikanischer Weißeiche. Die kleinen und neuen Fässer (=Barriques) werden vor dem Gebrauch getoastet, durch die Erhitzung und das leichte Anbrennen der Innenseite entstehen die Vanille- und Röstaromen, die sehr schön mit der Frucht des Weines harmonieren. Wie bei der Kaffeeröstung entstehen erst durch Hitze die vielfältigen und sanft-röstigen Aromen.

Alk. 12.5 % vol.
Geschmacksrichtung: trocken
Preis per: (13,20 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)
Ausgezeichnet: Landesprämierung Gold
Jahrgang: 2019er
Herkunft: Deutschland > Mosel > Neef > Petersberg
Trinktemperatur: 18°C
Weinart: Deutscher Qualitätswein, Rotwein
Analyse: Alk. 12.4% vol. - Restsüße 6.5 g/l - Säure 5.4 g/l
Inhalt: 750ml
Verschlussart: Naturkork
Passende Gerichte: gegrilltes Fleisch, Wildschwein, Rind
Hersteller: Erzeugerabfüllung Weingut Amlinger&Sohn GbR, Neef/Mosel
Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.
Allergene: ENTHÄLT SULFITE

#samtig #frucht #herbst #rotwein #barrique #holzfass #schwer #wild #petersberg #cuvee #lagerung #barriques #leuchtpunkt