



AMLINGER & SOHN

NR. 66 2022ER CUVÉE HP1 TROCKEN



Cuvée aus Cabernet Dorsa (Abkömmling Cabernet Sauvignon, der bei uns jedes Jahr voll ausreift) und dem seltenen Dunkelfelder, dessen Saft schon fast tintig-schwarz ist und deswegen fast undurchsichtig-dunkel. Dunkelfelder hat als eine von 100 Rebsorten nicht nur Farbe in der Schale, sondern auch im Saft.

Genießen Sie in diesem Wein die beiden Holzfässer, die Hans-Peter mit am Besten schmeckten.

Wir verwenden bei ihm nur besondere, gebrauchte Holzfässer ohne Holz- und Barrique-Röstaromen! Für den, der zwar kräftige Rotweine liebt, aber ohne Barrique.

Der voluminöse "HP1"

Begeistert vor allem mit seiner intensiven, lebendigen Frucht und sehr reifen, fleischig-fülligem Mundgefühl.

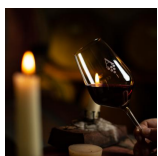
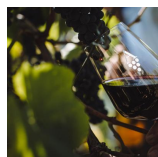
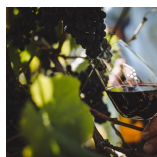
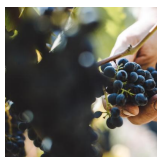
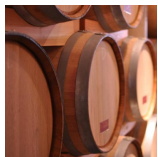
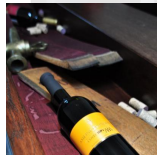
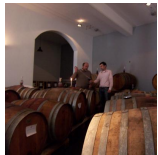
Ausgezeichnet: 20er Landesprämierung Silber

Steak medium oder rare vom Grill? Das ist Ihr Wein dazu!

Genießen Sie in diesem Wein die Holzfässer, die Hans-Peter am Besten schmeckten. Er hat sie bei der Probe aller Fässer (eine anstrengende Arbeit bei 130 Weinen) mit seinen Initialen, HP beschriftet, und deswegen wurde genau dieser Wein daraus.

Wir verwenden bei ihm nur besondere, gebrauchte Holzfässer ohne Holz- und Barrique-Röstaromen! Für den, der zwar kräftige Rotweine liebt, aber ohne Barrique.

Der voluminöse HP1 begeistert vor allem mit seiner intensiven, lebendigen Frucht und sehr reifen, fleischig-fülligem Mundgefühl. Er wurde nach französisch-kalifornischem Vorbild vinifiziert. Satte Brombeere und Blaubeere in der Nase, ebenso satte, intensive Frucht nach Sauerkirsche, Brombeere, etwas frischen Wacholder und Eukalyptusnoten und kräftige, schon schokoladige Tannine (die Monate im Holzfass haben ihm gut getan). Jetzt oder in 3 Jahren genießen.



Alk. 14,5 % vol.

Geschmacksrichtung: trocken

Preis per: (13,20 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Ausgezeichnet: Landesprämierung Silber

Rebsorte: Dunkelfelder

Jahrgang: 2020er

Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn

Trinktemperatur: 16-18°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Rotwein

Analyse: Alk. 14,3% vol. - Restsüße 5,2 g/l - Säure 5,3 g/l

Inhalt: 750ml

Verschlussart: Naturkork

Passende Gerichte: BBQ, Rindersteaks, gegrilltes Gemüse

Hersteller: Erzeugerabfüllung Weingut Amlinger&Sohn GbR, Neef/Mosel

Vertrieb: Weinhaus Amlinger&Sohn Christian Amlinger e.K., Neef/Mosel.

Allergene: ENTHÄLT SULFITE

#frucht #top #reif #schwer #kiesel #schwarz #dunkel #rotwein #bbq #cuvée #weinundspeisen
#lagerung #barrique