



AMLINGER & SOHN

NR. 68 2018ER »45 MONATE« RÉSERVE ROTWEIN TROCKEN



Nur ein Faß, das Beste - gedacht nur für uns. Aber das Beste soll man teilen!
45 Monate gereift im hintersten Winkel unseres Kellers, dadurch weich,
dicht, kraftvoll, rund. In Flaschen gefüllt unfiltriert im August 2022.

Er begeistert vor allem mit seiner ungemeinen Weichheit, seiner Dichte,
den Bezug zur Erde, zum Weinberg vermittelnden tiefen Aromatik und
seinem überaus reifen, fleischig-fülligem samtigen Mundgefühl. Jetzt
trinkreif und so eine fantastisch kräuterige Aromenvielfalt!

Im Glas unendlich ölige Kirchenfenster, dichtestes Tiefviolett.

Nser einerseits weich beerig und ätherisch nur zart vom Holz geküsst mit
nussigen Kastanienanklängen, andererseits frisch fruchtig und kirschig - von
eingekochter Sauerkirsche zur dunkler reifer Kirsche frisch vom Baum.

Im Mund einerseits frische lebendige erfrischendes Säure bei reifer dunkler
Kirsch-, Brommbeer und Dattelfrucht, reife runde Tannainstruktur,
röstig-holzige Anklänge im Abgang mit erdig-fruchtiger Wucht und reife.

Ich wünschte mir echt, dieses Eine, dieses Beste Fass könnte man mit
STRG+C kopieren und einfügen.

Aus 2019 für die Ewigkeit.

Alk. 13,0 % vol.

Geschmacksrichtung: trocken

Preis per: (60,00 Euro / Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand)

Ausgezeichnet: Landesprämierung Silber

Jahrgang: 2018er

Herkunft: Deutschland > Mosel > Amlinger&Sohn

Trinktemperatur: 16-18°C

Weinart: Deutscher Qualitätswein, Rotwein

Analyse: Alk. 13.2% vol. - Restsüße 0.3 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

