

# WEINGUT WENDELIN WEINE

---

## ARCANUS – CUVÉE *GRANDE RESERVE*



**SORTE:** ZWEIFELT, BLAUFRÄNKISCH,  
MERLOT

**JAHRGANG:** 2017

**MOSTGEWICHT:** 21,5 °KMW

**RESTZUCKERGEHALT:** TROCKEN

**SÄURE:** 5,2 g/L

**ALKOHOLGEHALT:** 14,0 VOL. %

**LAGE:** UNGERBERG – PFLANZJAHR  
2001; DORFWEINGARTEN –  
PFLANZJAHR 1999

**ERNTE:** HANDVERLESEN AM  
05.10.2017

**WEINBEREITUNG:** GÄRUNG IM EDELSTAHLTANK,  
BIOLOGISCHER SÄUREABBAU,  
~ 21 TAGE AUF DER MAISCH

**AUSBAU:** REIFUNG IM BARRIQUE FÜR 30  
MONATE

**TRINKTEMPERATUR:** 16 – 18 °C

**WEINBESCHREIBUNG:** TIEFROTES GRANATROT; IM DUFT  
NACH DUNKELN BEEREN, DÖRROBST, ZIMTIGE NOTEN,  
ETWAS VANILLE; AM GAUMEN ANGENEHM SAMTIGE  
TANNINE; ANGENEHME WÜRZE MIT RÖSTIGEN UND  
SCHOKOLADIGEN NOTEN, GUT STRUKTURIERTER LANG  
ANHALTENDER ABGANG, EINDEUTIG LAGERPOTENTIAL!

**EMPFEHLUNG:** ZU KRÄFTIGEN SPEISEN,  
WILDSCHWEINRAGOUT, RINDERSTEAK, GEBRATENER  
ENTE, RINDERBRATEN