

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