



CUVÉE EINHÄNDER

Nº. 64

2019

750 ML



Eleganz, Präzision und kompromisslose Qualität – verkörpert unsere Rotweincuvée Einhänder, die sich aus internationalen Rebsorten zusammensetzt. Das Zusammenspiel der Rebsorten unterstreicht die Stärken des jeweiligen Solisten und lässt ein neues Geschmackserlebnis entstehen. Im Einhänder finden sich die drei Hauptrebsorten aus der Weinregion Bordeaux wieder. Im Unterschied zum Zweihänder bildet der Merlot das Rückgrat der Cuvée. Die Fruchtig- & Saftigkeit des Merlots wird durch die Würzigkeit des Cabernet Franc unterstrichen und durch den kräftigen und langlebigen Cabernet Sauvignon vollendet. Der Wein präsentiert sich mit freundlichem dunkelbeerigem Aroma und würziger, voller Struktur. Dazu ein rosa gebratenes Rind mit Kräutern der Provence und Rosmarinkartoffeln.

Weinprofis würden den Wein aufgrund seiner Zusammensetzung geographisch ans rechte Ufer der Gironde & Dordogne verorten. Hier in Pomerol und Saint-Emilion dominiert der Merlot & Cabernet Franc in den Cuvées, am linken Ufer findet sich vermehrt Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc in den Rotweinen. Wir sind nicht bestrebt den Weinstil aus Frankreich zu imitieren, viel mehr treibt uns das Streben nach richtig gutem Rotwein „Made in Germany“ an.

Klassifizierung:

Cupee

Rebsorte:

Merlot, Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

Geschmack:

trocken

Höhe des Weinbergs:

150

Alkohol:

14% Vol.

Enthält Sulfite

Weingut
HANEWALD-SCHWERDT
Bad Dürkheim - Leistadt
Pfalz

WINEMAKERS VOICE - *Die Idee dahinter*

HERKUNFT - *Boden*

Unsere Weinberge liegen geschützt in der Rheinebene, in einem warmen Mikroklima, auf sich schnell erwärmenden Böden, die von Rheinsand & Flusskiesel geprägt werden. Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot erzielen hier die nötige Reife und profitieren von dem früheren Austrieb in den warmen Lagen.

WEINBEREITUNG - *Ausbau*

Traubenteilung, Handlese von gesunden Trauben, traditionelle Maischegärung, Biologischer Säureabbau und ausbau in kleinen franz. Eichenholzfässern. 2 Jahre Fassreife bevor die Füllung erfolgt und eine Flaschenreife folgt.