



<u>Bezeichnung:</u>	Der Goldberg
<u>Sorten:</u>	50% Cabernet Sauvignon 30% Cabernet Cubin 20% Portugieser
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Goldberg
<u>Boden:</u>	Rheinkies und -sand
<u>Ertrag:</u>	1900l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,98 % vol.
<u>Restzucker:</u>	0,1 g/l
<u>Säure:</u>	5,0 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut, Handlese getrennter Ausbau der Weine zwei bis fünf Wochen Maischegärung 18 Monate im Barriquefass gereift (deutsche und französische Eiche) 80% Neuholz Die Füllung erfolgte unfiltriert im Sommer 2014.
<u>Weinbeschreibung:</u>	Ein großer Rotwein mit einer unglaublicher Konzentration. In der Nase präsentiert sich ein komplexes u. vielschichtiges Aroma-Arrangement aus schwarzer Johannisbeere, reifen Pflaumen und etwas Vanille. Im Mund sind sehr prägnante Tannine und eine animierende Säure zu finden. Die Frucht entwickelt sich in Richtung Kirsche und geröstete Paprika. Im Nachhall bleibt viel dunkle Schokolade mit einer dezenten Holznote. Ein Wein mit großer Zukunft.
<u>Trinktemperatur:</u>	18°C
<u>Speiseempfehlung:</u>	Lammfilet in der Kräuterkruste, Rehrücken, Gänselebermouse, in Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen auf Morchelrahm mit Wirsing