



<u>Sorte:</u>	Portugieser trocken Goldberg
<u>Anbaugebiet :</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Goldberg
<u>Boden:</u>	Rheinkies und -sand
<u>Ertrag:</u>	2000l/ha
<u>Alkohol:</u>	13,17 %Vol
<u>Restzucker:</u>	0,3 g/l
<u>Säure:</u>	5,3 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	ausgedünntes und selektiertes Lesegut 20 Tage Maischegärung 18 Monate im Barriquefass gereift. Füllung erfolgte unfiltriert im Sommer 2014
<u>Weinbeschreibung:</u>	Ein großer Rotwein mit einer unglaublichen Vielfalt und Dichte. Eine komplexe Nase mit Duft nach getrockneten Pflaumen, dunklen Beeren, Süßholz und etwas Würze. Im Mund finden wir viel Kraft, sehr weiche Tannine, reife Beeren und etwas dunkle Schokolade. Ein Portugieser zum Verlieben!
<u>Trinktemperatur:</u>	18° C
<u>Speiseempfehlung:</u>	Wildgerichte Rinderfilet Rossini Gänselebermousse