

# WEINEXPERTISE

|  |   |           |         |
|--|---|-----------|---------|
| <b>Weinbezeichnung:</b>                | 2016 Kaiserblick Cuvée R trocken  |           |         |
| <b>Weinbeschreibung:</b>               | Ein heiß begehrter Typ aus Württemberg. Auf dem Parkett legt er einen internationalen Stil vor, strukturiert und mit Aromen von reifen, dunklen Beeren im Gepäck.<br>Dunkel in der Farbe ist er allemal, und auch sein Charakter ist von weltweitem Niveau. |           |         |
| <b>Rebsorten:</b>                      | Regent und Merlot   |           |         |
| <b>Geschmacksrichtung:</b>             | trocken   |           |         |
| <b>Analyse:</b>                        | Alkohol:  | Restsüße: | Säure:  |
|  | 13,3 % Vol  | 2,0 g/l   | 5,4 g/l |
| <b>Lagerpotenzial:</b>                 | 5 bis 7 Jahre   |           |         |
| <b>Empfohlene<br/>Trinktemperatur:</b> | 15 bis 17°Celsius   |           |         |
| <b>Speiseempfehlungen:</b>             | Braten von Rind und Schwein, Weißschimmelkäse wie Camembert und Brie, leichte Blauschimmelkäse und Bergkäse.  |           |         |
| <b>Weinberg/Boden/Lage:</b>            | Keuper / unterer bunter Mergel  |           |         |
| <b>Ertrag:</b>                         | 70 kg/ Ar   |           |         |
| <b>Weinlese:</b>                       | 3. Oktober 2016   |           |         |
| <b>Vinifikation:</b>                   | Mittellange Maischestandzeit; 8 bis 11 Monate in alten und neuen Barriques.   |           |         |