



Sommelier
Vividus
empfeht:

Art. Nr. 1.268

Deutschland / Franken / Unterfranken
„FUCHS v.B. 12“
Cuvée der Extra-Klasse
Jahrgang 2012

Weingut: Lange Zeit war Christian Werr, gelernter Weinküfer, und Önologie fast ausschließlich Rotweintrinken. Allerdings eher schwere Rotweine wie man sie aus dem Ausland kennt. Seit der Eröffnung des Weingutes „Wein von 3“ ist das jetzt vorbei. Der erste Jahrgang Rotwein vom Jahrgang 2012 wurde fertig und es freut nicht nur ihn wahnsinnig, dass gleich ein tief violetter, komplexer und fruchtiger, für Franken völlig untypischer Rotwein wurde. Den Fuchs von Bimbach wird es nur in sehr guten Jahrgängen geben, wenn Wetter und Reife der Trauben es zulassen, solch einen Rotwein im Barrique auszubauen.

Weinbeschreibung:

Schmeckt jetzt schon extrem lecker, kann aber auch gerne noch etliche Jahre in der Flasche gelagert werden. Im Glas begrüßt er uns durch sein auffälliges Dunkel-Violett, das nur leicht rot schimmert. Wir schnüffeln an einem dichten Aromenkomplex aus roten und blauen Früchten und Gewürzen. Im Mund werden Blaue Zwetschgen, Pflaumen, Heidelbeeren, Kirschen, Brombeeren, Rote Johannisbeeren und Feigen erwähnt. Hinzu kommen Kardamon und Mokkaschokolade. Die Aromen schwingen noch lange Zeit auf der Zunge nach. Das ist wahrhaft hohe handwerkliche Kunst. Ein Wein, welcher gerne für vier Stunden vor dem Genuss die Raumluft einatmet.

Name / Lage:	Stammheimer Eselsberg (FUCHS 12)
Rebsorte:	Cuvée (Jahrgang 12)
Geschmacksrichtung:	trocken
Flascheninhalt:	0,75Liter
Analysewerte:	Alkohol: 14,0%Vol. – Säure: 5,3 g/l – Restzucker: 0,0g/l (Zer0)
Serviertemperatur:	12°-14°C
Weinreife:	18 Monate im Barrique aus französischer Eiche
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Ja
Gourmetempfehlung:	Dieser Fuchs v. B. 12 mag es gerne wild, also gönnen Sie sich und ihm ein Hirschfilet mit Wallnusskruste.
Rezeptempfehlung:	„Hirschfilet mit Walnusskruste“
Bodenart:	Lehmiger Muschelkalk
Reisepotential:	2027
Bewertungen:	5,8/6,0 Punkten
Hersteller/Inverkehrbringer:	Weingut „Wein von 3“ – Barockschloß Zeilitzheim www.weinvon3.de

©11/16 Klaus Löbbe Wie übernehmen keine Haftung für Irrtümer, Druckfehler und Preisänderungen.



Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Franken
Tauberfranken



„vidividus-natürlich®“ - *lebend, naturgetreu, munter, so wie die Natur es gibt*

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg

Telefon: 02332 / 551276 * E-Mail: infi@vidividus-natuerlich.de * www.vidividus-natuerlich.de oder www.bioweinland.de