

Der Weg zum guten Wein ...vividus - natürlich®



Weingut Abthof

Mit dem Kopf im Himmel und den Füßen auf Erden



Sommelier Vividus empfiehlt:

Art. Nr. 2.283
Deutschland / Rheinhessen
„Auftakt“ MONARCH
Jahrgang 2015
QbA. - trocken

AUFTAKT Monarch

Weingut Abthof: Die Weinberge bewirtschaftet die Winzerfamilie naturnah und umweltschonend und begleitet alle Phasen der Weinerzeugung selbst. Alle Weine sind daher „Gutsabfüllungen“, das bedeutet: Anbau, Bewirtschaftung der Rebflächen, Handlese, Weinerzeugung und Abfüllung liegen in den Händen und in der Verantwortung dieser Winzerfamilie.

Geschichte der Rebsorte: AUFTAKT -- Neues wagen - Aufbrechen - Auftakt eben - Entdeckerlust? AUFTAKT für die Sinne, denn dieser AUFTAKT Monarch-Wein bietet Charakter und einen faszinierenden eigenen Weintyp. Der geringe Ertrag im Weinberg bringt Dichte und Körper. AUFTAKT für die Natur, denn obwohl noch wenig bekannt, gibt es diese tolle Rebsorte, die pilzresistent ist, also nicht gegen Pilzkrankheiten gespritzt werden muss und geschmackvolle Weine hervorbringt. Natur und Ressourcen werden geschont – aber ein Winzer muss an so manchen Stellen umdenken, für jede Sorte individuell das Fingerspitzengefühl entwickeln um einen sehr guten Wein zu kreieren. Bei diesem Wein stimmt ALLES.

Der Wein: Kompakte, dichte Beerenaromatik gepaart mit feiner Tanninstruktur. Vollmundig dank starker Ertragsreduzierung und langer Reifezeit etwa die Hälfte davon im gebrauchten Eichenfass für 12 Monate. Ein Duft nach tiefdunklen, reifen Kirschen und Waldbeeren und einer von Gerbstoffen unterstützten kräftigen Art prägen den im Holzfass gelagerten Monarch-Rotwein.

Achtung: Bei diesem Wein wird es nicht bei einem Glas bleiben.

Name / Lage:	Auftakt - Zornheim
Rebsorte:	Monarch (Piwi)
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	QbA.
Flascheninhalt:	0,75Liter – Flaschenverschluss: Drehverschluss
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % Vol. – Säure:5,6 g/l – Restzucker: 4,0g/l
Serviertemperatur:	Bei 16–18°C am besten zu genießen
Weinreifung:	12 Monate im gebrauchten Eichenfass
Bodenart:	Kalk-Mergelboden
Allergene:	Enthält Sulfite
Vegan:	Nein, kann Spuren von Eiweiß, Gelatine und Milch enthalten
Gourmetempfehlung:	Ein schöner Essensbegleiter zum Beispiel zu dunklem Fleisch mit Rosmarinkartoffeln oder gereiftem Käse. Nach Möglichkeit 1-2 Stunden vor dem Genießen aufmachen oder kurz vorher dekantieren.
Rezeptempfehlung:	
Reifepotential:	2023
Bewertungen:	5,7 / 6,0 Punkten
Auszeichnungen:	2. PLATZ – Best of Freiburger Piwi 2016
Hersteller/ Inverkehrbringer:	Weitere Informationen gibt es auf der Homepage: www.weingut-abthof.de

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



Weinbaugebiet
DEUTSCHLAND
Rheinhessen



„vividus-natürlich®“ *

Weinfachagentur Klaus Löbbe * Mühlenstraße 45a * 58285 Gevelsberg
Telefon: 02332 / 551276 E-Mail: kur.loebbe@t-online.de