



Sommelier Vividus empfiehlt:

Art. Nr. 2.284
 Deutschland / Rheinhessen
 „Auszeit“ Cuvée
 Jahrgang 2014
 QbA. - trocken



AUSZEIT Cuvée

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.

AUSZEIT - Dieser hochwertige Rotwein lädt ein zum Innehalten: facettenreich und mit Tiefgang, in sich ruhend und gleichzeitig lebendig. Ein Geschenk der Natur mit viel Detailarbeit, geringem Ertrag und Fingerspitzengefühl bei der Reife im gebrauchten Tonneaux-Eichenfass für 12 Monate

Der Wein: Mit seinem Aroma nach dunklen, reifen Beeren, einer zarten Würze, dem samtigen Körper und langem Nachhall lädt dieser Wein zu einer Auszeit ein. Das kann als Ausklang des Tages sein, zur abendlichen Zigarre ein perfekter Begleiter.

Name / Lage:	Auszeit - Hahnheim, Zornheim und Sörgenloch
Rebsorte:	Cuvée
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	QbA.
Flascheninhalt:	0,75Liter – Flaschenverschluss: Drehverschluss
Analysewerte:	Alkohol: 13,0 % Vol. – Säure:5,9 g/l – Restzucker: 2,0g/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 ansprechender Essensbegleiter zum Beispiel zu Rehragout mit Rosmarinkartoffeln oder zu kräftigem Käse.
Rezeptempfehlung:	
Reifepotential:	2023
Bewertungen:	5,6 / 6,0 Punkten
Auszeichnungen:	
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

