

TRIEBAUMER ERNST
MAULWURF CUVÉE (BF/CS/ME)
TRIEBAUMER ERNST

Jahrgang: 2015
Inhalt: 75 cl
Produzent: **Triebaumer Ernst**
Alkoholgehalt: 14.00% Vol.
Ausschenktemperatur: 16-18°C

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Waldbeerkonfit, Kirschen, dezente Nougatnuance. Gute Komplexität, präsenste Tannine, zarte Süsse nach Brombeeren, feine Tabaknuancen im Rückgeschmack, bleibt gut haften, verfügt über Reifepotenzial.

Empfehlung

Zu Grilladen und Wildgeflügel, mild gewürztem Fleisch, Risotto und Pasta sowie zu mildem Hart- und Weichkäse.

Produzent

Triebaumer Ernst - Das Hauptaugenmerk liegt auf der bodenständigen Sorte Blaufränkisch. Bei der Auswahl der passenden Rebsorten für den jeweiligen Standort kann der Winzer auf die Erfahrungen mehrerer Generationen zurückgreifen. Beim Blaufränkisch stehen 50-jährige Anlagen in den Rieden Mariental und Oberer Wald im Ertrag. Die dichten Rotweine gedeihen auf Muschel- und Korallenkalkböden. Schonung und Gesunderhaltung der Böden, sortenentsprechende Erziehungsform und qualitätsbezogene Laubarbeit sind Optimierungsschritte für vollreifes, gesundes Traubengut - das oberste Gebot des Winzers.