



**Zephyr \*\*\***  
Rotweincuvée trocken

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten,  
reife dieser trockene Cabertin, Portugieser und Cabernet Cubin in neuen und gebrauchten  
Barriquefässern aus französischer Eiche

Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken,  
Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde (**Zephyr**; eine  
Windgottheit die den Westwind verkörpert) nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer  
Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus.  
Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

Weinbeschreibung:

Diese mittelschwere Cuvée duftet nach Waldbeeren, Kirschen, Leder, Schokolade und  
dezenten Röstnoten. Im Geschmack saftig, vollmundig, weich mit reifen Tanninen.  
Er passt zu vielen Speisen mit mittelstarker Würze.

Empfohlene Trinktemperatur:

15-18 °C