



— STERN —

Cuvée Josef  
Barrique \*\*\*

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten,  
reifte diese trockene Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon in neuen 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 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:

Dunkles Rot. Cassis, Holunder, Schwarzer Pfeffer und Kaffee bilden die Leitaromen des  
Duftbildes. Die Barrique typischen süßlichen Noten der Vanille verstärken dabei die  
fruchtigen Anteile. Im Hintergrund runden etwas Paprika und würziger Lorbeer das  
Gesamtbild ab. Im Mund trocken mit süßlicher Frucht und weichen aber kräftig wirkenden  
Gerbstoffen, die dem Wein sehr viel Dichte verleihen. Am Gaumen bleibt Pfeffer und die  
Holunderfrucht. Dazu passt: Entrecote mit Johannisbeerjus und Bratkartoffeln.

(Dr. Steffen Michler, [www.weinsensorik.de](http://www.weinsensorik.de))

Empfohlene Trinktemperatur:

16-18 °C

