



— STERN —

## POTPOURRI

Rotwein trocken \*\*

Ausbau:

nach der Traditionellen Maischegärung in Bütten  
reifte dieser trockene Rotwein in gebrauchten Barriquefässern.

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:

Dieser würzig-fruchtige Rotwein duftet nach vollreifen Kirschen, Cassis, Brombeeren.  
Im Geschmack saftig, vollmundig, elegant; wieder viel Kirsche, etwas Schokolade;  
mit feinen Taninen eingebettet passt er zu vielen Essensvariationen  
(Pizza, Pasta, Lamm, Rind, Gans und zur Brotzeit)

Empfohlene Trinktemperatur:

15-18 °C