



STERN

Cuvée 55
Barrique ***

Ausbau:

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

Die Engstockpflanzung (55cm Stockabstand) beschert uns jährlich kleinbeerige und sehr
aromatische Trauben, daraus entsteht ein Bordeaux-Blend mit Lagerfähigkeit und enormer
Komplexität.-

Dunkles fast anthrazites Rot mit purpurnen Reflexen. Warmer weicher Duft mit viel dunklen
Frucht- und Tabaknoten. Brombeere und schwarze Johannisbeere bestimmen den
Fruchtanteil. Das Holz zeigt sich mit würzigem Zedernduft, etwas Nelke und buttrigem
Vanillemark. Im Mund sehr von Würze und charaktervollen, kräftigen Tanninen geprägt. Am
Gaumen zeigen sich wieder Tabaknoten und Anklänge unreife Pflaume. Im Nachhall pfeffrig
mit pikanter Walnussnote. Dazu empfiehlt Dr. Steffen Michler : Rinderfilet mit sähmiger
Pfefferlingsauce und Bratkartoffeln (Dr. Steffen Michler, www.weinsensorik.de)

Empfohlene Trinktemperatur:

16-18 °C