

Cuveé Rubidus QbA

Weingut Münzberg, Pfalz



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Dornfelder, Spätburgunder, Dunkelfelder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	cremig, frisch, dezente Säure
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	Pizza, Pasta, leichte mediterrane Küche
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 49 45

Charakteristik

Die Nase zeigt einen fruchtigen, nussigen Duft nach gemischten Beeren und Kirschen mit kräutrig-erdigen Tönen. Im Mund dann weiche Tannine, röstige Holzaromen und eine dezente Säure.

Klima/Terroir

In der Region um Landau herrscht ein sehr mildes – fast mediterranes – Klima. Durch die Gebirge ist die Rheinebene von großen Kälteeinflüssen geschützt. Die Böden sind sehr unterschiedlich, sie reichen von Löß über Lehm bis zu Sandböden.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend verarbeitet und temperaturkontrolliert maischevergoren im Edelstahltank, mit anschließend Biologischen Säureabbau. Dann folgt eine 18 monatige Lagerung und Reifung in gebrauchten Barriquefässern.

Das Weingut

Bereits Ende des 19. Jahrhunderts erwarb Jakob Kessler einen Weinberg am namensgebenden Münzberg, der wegen zahlreicher Münzfunde zu Römerzeiten bekannt ist. Sein Enkel Lothar Kessler verlagerte im Jahre 1974 das Familiengut mit Wohnhaus und Betriebsgebäuden dorthin inmitten der Weinberge. Heute führt Gunther Kessler die Familientradition weiter. Das Weingut umfasst ca. 17 ha Rebfläche und ist hauptsächlich mit den Sorten Weißburgunder, Riesling, Spätburgunder, Dornfelder, Silvaner und Chardonnay bestockt.

