

Rot Gold Cuveé

Weingut Gold, Südpfalz



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	dicht, harmonisch, nachhaltig
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	18 -20 °C
Servierempfehlung:	Zu leichten Käsesorten und Pasta
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 60 42

Charakteristik

In der Nase ausgeprägte Kirscharomen, florale Anklänge von Veilchen, erdige Nuancen und süße Gewürze, die an Nelke erinnern. Am Gaumen offenbaren sich eine pikante Säure und griffiges Tannin. Am Gaumen dunkle Beeren wie Johannisbeere, etwas Schwarztee und Pfeffer. Der Wein hinterlässt einen würzigen Eindruck und ist mit einem mittleren Körper sowie einem guten Trinkfluss ausgestattet.

Klima/Terroir

Besondere Aufmerksamkeit wird bei der Herstellung auf die Weinberge und ihr natürliches Gleichgewicht gelegt. Um dies zu gewährleisten, wird auf den 6,5 ha, die das Weingut umfassen, ein eigener Kompost hergestellt. Bei diesem wird komplett auf chemische und synthetische Mittel verzichtet, somit erfüllt er die strengen ökologischen Richtlinien.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert Edelstahltanks vergoren. Anschließend lagert er im Holzfass.

Das Weingut

Im Herzen des Remtals liegt das Weingut Gold. Seit der Kindheit faszinierte Leon Gold der Weinbau. Auf dem Weg zu seinem eigenen Weingut begleitete ihn viel Idealismus und Leidenschaft. Dabei prägte ihn vor allem der nachhaltige Weinanbau auf seinen beruflichen Stationen. Nach seinem Oenologie Studium schlug es ihn zurück in seine Wahlheimat, das Remstal. Dort baute er im Jahr 2015 sein Weingut auf.



WEINGUT GOLD

