

## Cuvée „Les Tentes“ QbA

### Weingut Zelt, Pfalz

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Franc, Dornfelder, Dunkelfelder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, würzig, samtige Tannine
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	zu geschmorten Fleisch und Wild, Eintöpfen, schärferen asiatischen Gerichten, gereiftem Hartkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 95 60

#### Charakteristika

Die Cuvée Les Tentes überzeugt mit intensiven Aromen von schwarzen Beeren die von Paprika, Kräutern und rauchigen Noten begleitet werden. Am Gaumen kraftvoll und harmonisch mit samtigen Tanninen.

#### Klima/Terroir

Laumersheim liegt am südöstlichen Fuß des knapp 200 m hohen „Orlenberg“. Dieser mit Reben überzogene Berg ist eine vor Jahrmillionen aus der Absenkung des Rheingrabens entstandene Kalksteinblase. Diesem inselähnlichen Zustand verdanken die Laumersheimer Weinberge ihren außergewöhnlichen klimatischen und geologischen Charakter.

#### Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und vergoren. Anschließend reift der Wein für 12 Monate in schon mehrfach belegten Barriques.

#### Das Weingut

Als Mario Zelt sich Mitte der 90er Jahre den klassischen Gemischtbetrieb der Familie mit Landwirtschaft, Obstbau und Weinbau fortzuführen war für ihn klar, dass er sich in Zukunft ausschließlich auf den Weinanbau konzentrieren und spezialisieren möchte. Das Qualitätsniveau sollte gesteigert und das Weingut in eine neue Richtung gelenkt werden. Um dies zu erreichen wurden zuerst alte Weinberge gerodet und durch andere Rebsorten, hauptsächlich klassische einheimische aber auch durch internationale, ersetzt. Weinberge in einigen der besten Lagen in Laumersheim und Großkalbach bilden dafür den Grundstock. Ziel ist es, das Potential dieser Lagen auszuschöpfen und dabei Ihren Charakter in den Weinen deutlich widerzuspiegeln.

