"Halbstück" trocken, Gutswein

Weingut Emil Bauer

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	außergewöhnlich, überraschend
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	16-18 °C
Servierempfehlung:	passt zu Schmorgerichten, gebratenem Fleisch, Pasta und Pizza – ein Allrounder
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 28

Charakteristika

Eine Cuvée aus im großen Holzfass gereiftem Cabernet Sauvignon, Merlot und Barbera. Die Farbe leuchtet in tiefem Rotton im Glas. Die Nase zeigt betörende Nuancen von reifen Brombeeren mit frischen Holunderbeeren. Der Rotwein verfügt über ein kräftiges, vollmundiges Fruchtaroma - schwarze Johannisbeere und etwas Brombeere - mit zarten Röstaromen im Hintergrund. Ein trinkfreudiger, saftiger Rotwein - gehaltvoll, aber nicht zu schwer.

Klima/Terroir

In der Südpfalz auf kalkhaltigen Löss-Lehm-Böden gewachsen. Cool climate Gebiet mit relativ vielen Sonnenstunden, aber kühlen Durchschnittstemperaturen.

Ausbau

Maschinenernte. Maischegärung im Edelstahltank und teilweise in der französischen Holz Cuve. Lagerung in unterschiedlichen Holzfässern, hauptsächlich Doppelstückfass und Tonneaux.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Der Name des Weins ist angelehnt an das Halbstückfass. Dieser deutsche Fasstyp fasst 600 Liter und wird hauptsächlich an der Mosel, im Rheingau, der Pfalz und Rheinhessen verwendet.

EMIL BAUER
PFALZ