

Expertise



Schmidts Cuvée C Rotwein Trocken / Lagenwein
DE-ÖKO-039 Biowein

Anbaugebiet Baden / Kaiserstuhl

Stil Das unvergleichliche Eichstetter Terroir des vulkanischen Untergrunds mit einer kalkreichen Lössauflage kombiniert mit dem milden Klima des Kaiserstuhls bringt besonders prägnante Burgunder hervor. Windoffene Lagen betonen die Frische diesen Weins. Diese natürliche Gunst wird durch den schonenden Ausbau im Keller zur vollendeten Eleganz und Finesse.

Beschreibung Dunkles Rot mit violetten Reflexen. Eine innovative Rotweincuvée bestehend aus den PIWI Rotweinsorten Cabernet Carbon, Cabernet Cortis und Spätburgunder. Tiefe dunkle Fruchtaromen, fast ein Waldbeeren-Cocktail beeindrucken die Nase. Kräftige Tannine und gute Würze schmeicheln am Gaumen.

Jahrgang 2016

Boden Leichter kalkhaltiger Lössboden mit geringer Vulkanprägung

Begleiter Ideal zu Kalb und Geflügel. Saisonal zu Pilzgerichten und zu gegrilltem Fleisch.

Trinktemperatur 14-18 °C

Analyse Alkohol 13,0 % Vol. / Zucker 3,1 g/l / Säure 5,6 g/l
- enthält Sulfite

Füllgröße 0,750 Ltr.

Artikelnummer S1016

EAN 4260004911207

Performance Jahrgang 2016: Eco Winner 2021 SIEGERWEIN