



---

## 2021 CUVÉE GUSTAV

---

LAGE	Weinberge innerhalb der Gemarkung Godramstein.
BODEN	Kalkmergel und Kalkgestein
LESE / AUSBAU	Selektierte Spätburgunder- und Dornfeldertrauben, schonend verarbeitet, temperaturkontrollierte Maischegärung im Edelstahltank, anschließender biologischer Säureabbau, dann 18 Monate Lagerung & Reife in erst-, zweit- und drittbelegten Barriques.
CHARAKTER	Feste und recht vielschichtige, etwas gewürzige, nussige und vegetabile bis getrocknet-kräuterige Nase nach mehr schwarzen als roten Beeren mit einem Hauch Schwarzbrot, Fleischsaft und angedeutet Rote Bete. Reife, feste, feinsaftige Frucht mit feinen vegetabilen Aromen, einer Spur Blut und angedeutet Weihnachtsgewürzen, im Hintergrund bitterschokoladige Holznoten, etwas Walnuss und Leder, gute Nachhaltigkeit, gewisse Tiefe, erdig-mineralische Töne, hat trotz aller Kraft auch kühle pflanzliche Noten, sehr guter, griffiger Abgang mit etwas Wacholder und Teer.
SPEISEEMPFEHLUNG	Kräftige Wildgerichte, gereifte Hartkäse
TRINKTEMPERATUR	13-15 °C
LAERFÄHIGKEIT	Optimaler Trinkgenuss bis 2031 und länger

---

Flaschengröße: 0,75 L  
Vorhandener Alkohol: 14,0 % vol.  
Allergene: enthält Sulfite

