

## Weinbeschreibung:

**Bezeichnung:** 2013er **Cuvee Siebenpfeiffer trocken** 0,75 l  
AP 018/14

**Boden:** Sandiger Lehm mit Löß

**Rebsorte:** 95% Dornfelder + 5% Merlot  
Dornfelder:  
Cuvee aus 47,5% Edeltank-  
und 47,5% Holzfassausbau

**Weinlese:** Handlese Oktober

**Gärung:** Die Trauben werden entrappt und warm gekeltert. Der zurückgekühlte Most wird über 10 Tage kontrolliert vergoren.

**Lagerung:** Cuvee aus 50% Edeltank und 50% Holzfassausbau

**Lagerfähigkeit:** 3 – 5 Jahre

**Aufbereitung:** 6er Kartons

**Analyse:** 13,5 % vol.  
4,5 g/l RZ  
5,4 g/l Säure

**Verkostungsnotiz:** sehr farbintensiv, im Duft beerige Fülle von Sauerkirschen mit feiner Vanillenote. Voller Geschmack, dennoch zart und verspielt. Besonders langer Abgang.

**Rat des Winzers:** besonders zu empfehlen zu Wildgerichten, Fleischgerichten und zu Hartkäse. Ein Genuss in geselliger Runde.  
Temperaturempfehlung: 17- 19° C



EAN Flaschen 40 29584 000 646  
EAN Karton 40 29584 060 831