

2015 CUVÉE LARA trocken

Grande Réserve



Die größten und langlebigsten Rotweine der Welt sind oft eine klassische Cuvée der kräftigen Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Grundvoraussetzung für eine Top-Qualität ist bei beiden Rebsorten ein höheres Alter der Rebstöcke, sehr niedrige Erträge mit besonders selektierten, gesund und lange ausgereiften Trauben und natürlich der ideale Standort mit reichlich Sonne bis in den Spätherbst wie wir es in der Südpfalz glücklicherweise haben.

Wenn die Rotweine nach einer langen, temperaturkontrollierten Gärung für etwa 24 Monate in Barriques reifen, entwickelt sich eine harmonische Komposition aus kühlen Cassisnoten, dunklem Pflaume- und Brombeeraroma mit eleganten Barriquetönen aus Sandelholz, Mokka und animierendem Vanille-, Karamell- und Kakaoaroma.

Dicht, kräftig, herzhaft, intensiv – sind dementsprechend die Mindestanforderungen an einen Speisepartner für diesen großartigen Rotwein. Deshalb am ehesten mit einem pfeffrigen Steak oder würzigen Wildgericht kombinieren, wenn Sie ihn nicht ohnehin am liebsten am Kaminfeuer bewusst für sich genießen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Alkohol: 14,5 % vol.

Artikel-Nr.: 632

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite