

2017 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 unglaublich vielschichtige, komplexe Komposition aus einer tiefdunklen Schokonote, wunderbar präsenten Würznoten wie Thymian, einer herrlichen Mokkanote sowie schwarzen Fruchtaromen von Brombeere, Maulbeere, etwas Cassis, Schwarzkirsche und Schlehe die schließlich final in einem pfeffrig-dunkelfruchtigen Nachhall inklusive Zartbitterschokolade münden.

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 2028

Alkohol: 14,5 % vol.

Artikel-Nr.: 632

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite