



Rubeum Auri

Art.-Nr.: 413

Kategorie	Bestweite
Rebsorten	Spätburgunder, Schwarzriesling
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Baden
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A)
Bio zertifiziert	Ja (DE-Öko-039)
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	14,5 % Vol.
Ausbau	klassische Maischegärung
Boden	Granit, Porphy, Verwitterungsgestein, Buntsandstein

Beschreibung

Ein tolles vollmundiges Cuvée aus Pinot Meunier und Pinot Noir im internationalen Stil.

Im Glas edles Pur-Pur Rot.

Am Gaumen eine satte Frucht, welche an einen Rumeintopf erinnert. Ein besonderer Wein, für besondere Momente an die man sich gerne wieder erinnert.

Ausbau

Unsere Rotweine werden alle klassisch auf der Maische vergoren. Das bedeutet: Die Trauben werden nach der Lese entrappt und in sogenannte Maischegärtanks eingelagert. Dort durchlaufen sie die Fermentation. Dieser Vorgang dauert bis zu 4 Wochen. Anschließend wird die Maische abgepresst und der Jungwein kommt zur weiteren Reifung in den Tank, oder ins Holzfass.



maier

BIO – WEINGUT – BADEN

Speiseempfehlung:

Rind, Schwein, Wild, Gegrillt, Gebraten, Gebacken, Tomaten /
Nachtschattengewächse, Nüsse, Pfeffer, Chili, Hot & Spicy, Kräuter,
Brot, Vollkorn, Pumpernickel, Schokolade, Lamm, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Mädelsabend, Date, Kaminabend, Besondere
Anlässe

