



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

