



CUVÉE PLATINA

GODRAMSTEINER MÜNZBERG

TROCKEN

2020



Dieses tiefdunkle Cuvée aus Syrah, St. Laurent und Spätburgunder duftet nach dunklen Früchten wie Brombeeren und schwarze Johannesbeeren, mit interessanten Nuancen von weißen Pfeffer. Der Geschmack ist sehr kräftig und geschmacksintensiv, die feinen Fruchtkomponenten werden von einer sehr angenehmen Holzwürze ergänzt.

Godramsteiner Münzberg: Der Godramsteiner Münzberg ist eine nach Süden ausgerichtete Lage, der Boden besteht größtenteils aus Lehm Boden mit Kalksteineinlagerungen. Diese Grundlage versorgt unsere Reben auf dieser warmen Lage optimal mit Wasser und Nährstoffen, sodass wir gehaltvolle und perfekt gereifte Trauben ernten können, um tiefgründige und lagerfähige Weine zu vinifizieren.

<i>Qualitätsstufe</i>	Lagenweine
<i>Boden</i>	Lehmiger Boden mit Kalkstein
<i>Lese</i>	selektive Handlese
<i>Ertrag</i>	30 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Barriqueausbau für 24 Monate, unfiltrierte Füllung
<i>Mostgewicht</i>	95 - 105 °Oechsle
<i>Analyse</i>	Alkohol 14,5 %vol – Säure 5 g/l – Zucker 1,1 g/l
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	geschmorte Ochsenschwanz auf gebratenen Spitzkohl und cremiger Polenta
<i>Trinktemperatur</i>	16 - 18 °C
<i>Lagerpotential</i>	bis 2035+
<i>Auszeichnungen</i>	3. Platz beim Meininger Rotweinpreis in der Kategorie Sortenvielfalt 91 Punkte beim VINUM Deutscher Rotweinpreis 92,3 Punkte beim Rotwein-CUP der GOURMETWINE

