



Weingut Weitzel

Bioweingut Elke und Eckhard Weitzel
ökologischer Weinbau seit 1993

2021er Cuvée Nr. 4 trocken

Qualitätswein Rheinhessen

Im Weinberg

Stammschonender Rebschnitt, Belüftung der Traubenzone durch das Entfernen von Doppeltrieben und Blättern. Naturbegrünter Boden, keine Düngemittel, selectionierte Handlese

Im Weinkeller

10 Tage Maischegärung ohne Stiele, sanftes Auspressen
3Jahre Reifung im kleinen Holzfass,
keine Schönung, keine Filtration, Abfüllung im Weingut

Auszeichnungen

Goldene Preismünze der Landwirtschaftskammer

Der Geschmack

Aromen von dunklen Früchten wie schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und Pflaumen, begleitet von Würze und Anklang von Vanille . Die Tannine sind kräftig, was dem Wein eine gute Struktur und Langlebigkeit verleiht.

Für die Essensbegleitung empfehlen sich kräftige Gerichte, die den Charakter des Weins unterstreichen, wie z.B. Rindersteak, Lammgerichte oder auch herzhaftere Wildgerichte. Auch ein gereifter Käse kann eine ausgezeichnete Wahl sein, um die Aromen komplex und harmonisch zu ergänzen.

Analytische Daten

13,5% vol Alkohol | 5,6 g/l Säure | 0,7 g/l Restzucker

Artikelnummer 7
www.biowein-weitzel.de

Bioland