

TERRETER DUE CUVÉE BARRIQUE

Ein Cuvée aus den beiden Hauptweinen Cabernet Jura und Cal 1-22 und Cal 1-28. Die Mengenanteile werden Jahr für Jahr neu festgelegt und sind abhängig von Qualität und Verfügbarkeit der Ausgangsweine. Je nach Jahr wird das Cuvée um weitere Sorten mit geringen Mengenanteilen ergänzt. Der Rotwein widerspiegelt also ein Querschnitt unserer Weine und unserer Arbeit. Durch die unterschiedlich zusammengesetzten Jahrgänge schwankt die degustative Wahrnehmung.

Rebsorten

Cal 1-22 und Cal 1-28 (neue Schweizer Rebsorten)
(Jahrgangsbedingt unterschiedliche Mengenanteile)

Weincharakter

Der aktuellste Jahrgang überzeugt mit tiefen Violett und komplexen Farbspielen in den Rottönen. In der Nase blumig, stoffig und leicht Waldbeerig; verschiedene Eindrücke überlagern sich (Cuvée-Effekt). Im Gaumen nebst beerigen Komponenten auch Cassis und Pflaume, aber ausgewogen und rund mit weichen Tanninen. Dezente Holznoten, langer Abgang. Rund 9 Monate ausgebaut im gebrauchten Barrique, 2. und zum Teil 3. Verwendung. Sehr gutes Lagerpotential.

Eignung

Alltagsgerichte, Pasta, kaltes Fleisch

Weinangaben

Alkohol	Jahrgangsbedingt
Einheit	75 cl
Ausbau	zw. 9 – 15 Monate im Barrique
Servieren bei	18 – 22°C
Lagerung	3 – 5 Jahre

