



2022 Rotweincuvée „Philipp-Ludwig“ trocken

Bestellnr.: 100

Jahrgang:	2022
Rebsorten:	Portugieser, Dornfelder, Regent
Geschmacksr.:	trocken
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Inhalt:	1,0 l
Alkohol:	12,5 vol. %
Säure:	4,4 g/l
RZ:	6,1 g/l

Das Terroir

Unsere Weine wachsen in unseren eigenen Weinbergen rund um Albig, mitten im Herzen von Rheinhessen. Vor 20 Mio. Jahren prägte das Urmeer diese Gegend. Heute ermöglichen uns verschiedene Bodenarten und interessante kleinklimatische Bedingungen eine Vielfalt an Rebsorten anzubauen. Unsere Gutsweine sind niveauvolle Weine für jeden Tag mit überzeugendem Sortencharakter.

Vinifizierung

Aus unserem eigenen Weinberg stammen die Trauben der Rebsorten Portugieser, Dornfelder und Regent. Zu unterschiedlichen Zeitpunkten wurden die Trauben geerntet und über 8 Tage auf der Maische vergoren und danach abgewirzt. Anschließend lagerte der Wein über 12 Monate in großen Holzfässern, das schenkt ihm seine Harmonie und Samtigkeit.

Weinbeschreibung

Ein farbintensiver Rotwein mit feinen Fruchtaromen nach dunklen Beeren, dezente gut eingebundene Tannine von der Holzfasslagerung. Unser Philipp-Ludwig ist nach dem Opa und Weingutsvorfahren von Melanie Jung benannt, sein Name und Charakter stehen Pate für diesen Wein: kraftvoll und ausgewogen zugleich. Unser Alleskönner!

Empfehlung

Trinktemperatur: 16-19°C

passt zu Käse, Fleisch, mediterraner Küche



FEINE WEINE – PRODUZIERT MIT RESPEKT VOR MENSCH UND NATUR AUS ÜBERZEUGUNG

Weingut Jung & Knobloch, Langgasse 46, 55234 Albig www.weingut-jung-knobloch.de