



"Tohuwabohu"

Markus Schneider
Deutschland, Pfalz

Vinifikation

Gärung im offenen, grossen Holzbottich, 20 Tage Maischekontakt, Reifung des Ablaufweins in Eichenfässern, dabei 60% Erstbelegung, 40% mehrjährige Holzfässer

Charakter

Dichtes Purpurrot; im Duft sehr aromatisch mit Noten von schwarzen Beeren, Bitterschokolade und Orangenzeste, zeigt mit Belüftung immer mehr Intensität und grossartigen Charakter; am Gaumen weicher und stoffiger Auftakt, satte Gerbstoffstruktur, viel Kakao- und Gewürznoten, dunkle Fruchtaromen, wirkt kraftvoll, elegant und vielschichtig; bis in den Abgang enormer Gaumendruck

Terroir

Diverse Lagen mit seltener geologischer Vielfalt: Lehm, Schotter, Kies, Sand, Löss, Ton, Buntsandstein und Kalkstein

Konsumhinweis

Fleisch-Gerichte, Grill, Braten, Wild, reifer Hart-Käse

Vor dem Genuss unbedingt karaffieren!

Technische Details

Traubensorten:

64% Merlot, 36% Cabernet Franc

Trinkreife:

- 2030

Alkohol:

14 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite