

Cuvée Wilhelm

aus dem großen Holzfass, trocken

Rinklins Gutsweine



Jahrgang 2015

Lage Eichstetter Herrenbuck,
Kaiserstuhl, Baden

Boden Eine bis zu 40 m mächtige
Lößschicht bedeckt die Lage
Eichstetter Herrenbuck.

Dieser Weine für diese Cuvée wachsen auf
mittleren bis kräftigeren Böden.

Beschreibung

Aromen nach roter Johannisbeere und
gegartem Paprika prägen diesen Wein.
Am Gaumen kommen herzhaft, langsam
reifende Tannine zur Geltung. Die vereinten
Sorten sind ein Zusammenspiel
verschiedener pilzresistenter Kreuzungen
(„Piwis“). Seine Charakteristik kommt dem
„Cabernet-Typ“ recht nahe. Sein noch
jugendliches Tanningerüst beschert ihm
ein sehr hohes Reifepotential.

Angenehme Begleiter

bevorzugt zu Gegrilltem, wie z. B.
Rinderhütsteaks oder Lammkoteletts.

Beste Trinktemperatur

16°C, (gut dekantieren)

Analyse

Alkohol: 12,9 Vol.%,
Zucker: 3,9 g/l,
Säure: 5,4 g/l

Allergene

Enthält Sulfite, vegan

Flasche

0,75 Ltr.

