

# CUVÉE ROT LAUDANUM



lichti & astroh, Pfalz

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Schwarze Joha.  
Heidelbeere  
Brombeere  
Veilchenblüte  
Rauch  
Kräuter

## ANLASS

Abend mit Freunden  
vor dem Kamin  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2040  
16 bis 18°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux

## STIL

körperreich  
finessenreich  
erfrischende Säure  
zupackendes Tannin  
mittlere Barriquenote



## WEINBAU

### Rebsorten

Merlot  
Sankt Laurent (27%)  
2022

### Jahrgänge

## WEINBEREITUNG

### Gärung

### Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
gebrauchtes  
Barriquefass

### Biolog. Säureabbau

### Lagerung