# **CUVÉE ROT LAUDANUM**

# lichti & astroh, Pfalz

### GESCHMACK

Süße	gering	• •	• •	•	hoch
Säure	gering	• •	• •	•	hoch
Körper	schlank	• •	• •		voll
Reife	jugendlich	• •	• •		voll gereift
Intensität	verhalten	• •	• •		ausgeprägt
Mineralität	gering	• •	• •	•	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	• •	• •	•	sehr viel Holz
Komplexität	gering	• •	• •		hoch
Länge	kurz	• •	• •		sehr lang

## AROMEN

Schwarze Joha. Heidelbeere Brombeere Veilchenblüte Rauch

#### STIL

Kräuter

körperreich finessenreich erfrischende Säure zupackendes Tannin mittlere Barriquenote

# 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

#### WEINBAU

Merlot Rebsorten Sankt Laurent (27%) Jahrgänge 2022

WEINBEREITUNG Gärung spontane Gärung ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration Ausbau minimale Zugabe von Schwefel Biolog. Säureabbau durchgeführt gebrauchtes Lagerung Barriquefass

