

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
Kräuter

STIL

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

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

