

Datenblatt

Name:	shakespeare – Blaufränkisch fortified
Jahrgang:	2014
Sorten:	Blaufränkisch
Herkunft und Boden:	Deutsch Schützen schwerer tiefer mineralischer Lehmboden mit Anteilen an grünem Verwitterungsschiefer
Alter der Rebstöcke:	30 - 40 Jahre
Ernte:	Handlese mit Kleinstkisten Mitte Oktober nach mehrfachem sorgfältigen ausdünnen der Trauben
Gärung und Ausbau:	Spontangärung im offenen Bottich, aufgespritet mit reinem Alkohol, Ausbau und Lagerung nach "Portweinmethode" 36 Monate im neuen Barrique
Füllung:	
Flaschenzahl:	in 0,375l
Alkohol:	20,0 % Vol.
Restzucker	80,0 g/l
Säure:	6,0 g/l
Charakteristik:	Tiefe, dunkelrote Farbe, mit violetten Schatten und einem fast schwarzen Zentrum. Perfektes Bouquet mit tiefer Kraft und Komplexität. Frische Frucht: Pflaumenmarmelade, schwarze Beeren und Schokolade. Komplexer Gaumen, gut strukturiert. Wenn man diesen Vintage Port im Mund hat, beginnt ein Feuerwerk. Er hat viele Phasen und spielt mit Schwarzen Kirschen, dunkler Schokolade, Toffee und einem Anflug von Cherry Brandy, wechselt hierbei ständig. Ein langer Abgang schließt sich an. Dieser nach "Portweinmethode" aus Blaufränkischtrauben hergestellte Rotweinkör passt ausgezeichnet als Aperitif oder Dessertwein.
Serviertemperatur:	16°C
Trinkreife:	2018 – 2030
GTIN:	9120065510151
Speisenempfehlung:	
Auszeichnungen:	Gault&Millau Weinguide 2018 - 17 Punkte Adi Schmid - 18,5 Punkte Kutscher - 90-? Punkte