

CUVÉE RESERVA 2017



FARBE	Ein sehr tiefes Dunkelrot
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
AROMEN	Komplexer Duft nach Waldbeeren und etwas grüner Paprika, im Nachhall erinnert er an Amaretto
SÜSSE	Trocken (0,8 g/l)
SÄURE	4,8 g/l
ALKOHOL	14,22 % vol.
KÖRPER	Saftiges und frisches Mundgefühl, Tannine umhüllen recht kräftig den ganzen Gaumen
TANNINE	Mittel plus (M+)
AUSBAU	90 % in Barriquefässern mit unterschiedlichem Holzalter
HINWEIS	Zwischen 14 – 16 °C servieren, entwickelt sich wunderbar mit etwas Zeit nach dem Öffnen der Flasche, kräftige Fleischgerichte z. B. Wild, Gulasch

DAS BESONDERE AN DEN WEINEN VON VELIS VINEYARDS:

Die Rebflächen von Velis Vineyards liegen in der oberthrakischen Tiefebene Bulgariens. Dadurch profitieren die Trauben von einem kontinentalen Klima mit heißen Tagestemperaturen und kühlen Nächten. Hierdurch können sich die Aromen besonders gut entwickeln und die Säure bleibt gleichzeitig erhalten. Die von Hand gelesenen Trauben werden im Anschluss nach dem Vorbild französischer Chateaus gekühlt. Währenddessen findet der Transport in die deutsche Kellerei nach Flörsheim-Dalsheim statt, in der die Trauben erneut selektiert und im Anschluss vinifiziert werden. Während bei den Reservas von Velis Vineyards der Ausbau in französischen Barrique stattfindet, wird der Heaven's Door in Edelstahl ausgebaut, um den Fokus auf die primären Frucht- aromen zu legen.