

CABERNET SAUVIGNON & MERLOT DESSERTWEIN 0,375 L. 2020



FARBE	Ein helles Rot mit leichten kupfernen Zügen
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon & Merlot
AROMEN	Erinnert an gekochte Quitten und kandierte Kirschen, etwas Zitronen- schalen und Erdbeerbonbons
SÜSSE	Süß (117,9 g/l)
SÄURE	5,6 g/l
ALKOHOL	8,79 % vol.
KÖRPER	Dominante Restsüße die den Gaumen umhüllt, verspielte Säure und Frucht
AUSBAU	100 % in Edelstahltanks
HINWEIS	Gut gekühlt bei 5 – 8 °C. Käsespezialitäten, getrockneter Schinken, intensive Nach- speisen mit hohem Zuckergehalt

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.