HEAVEN'S DOOR BLACK LABEL 2017

FARBE	Tiefe rubinrote Farbe
REBSORTEN	Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
AROMEN	Duft nach reifer Pflaume, etwas Sauerkirsche, Tabak und Leder
SÜSSE	Trocken (0,1 g/l)
SÄURE	5,4 g/l
ALKOHOL	14,6 % vol.
KÖRPER	Präsenter Körper, ausgeprägte Gerbstoffstruktur mit einer angenehmen Würze
TANNINS	Medium+ Tannine
AUSBAU	60 % in Edelstahl 40 % in älteren Holzfässern
EMPFEHLUNG	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 Fruchtaromen zu legen.