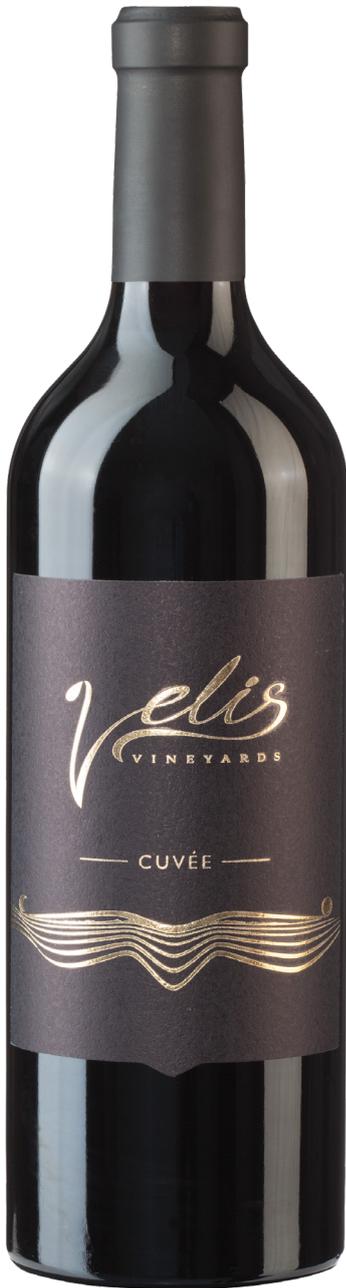


RESERVA CUVÉE 2014



RESERVA CUVÉE 2014 Der Genuss dieser Cuvée aus Cabernet Sauvignon startet mit leichten Noten von Lavendel in der Nase. Der Geschmack ist sehr würzig, gepaart mit Aromen von Brombeere und Kirsche.

FARBE	tiefes Granat-Rot
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon (58%), Merlot (39%), Petit Verdot (3%)
AROMATIK	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Erdbeere, Rauch, Kafee
SÜSSE	trocken (3,7 g/L)
SÄURE	4,9 g/L
ALKOHOL	14 % vol.
KÖRPER	rund, angenehme Struktur
TANNIN	weiche Tanninstruktur
AUSBAU	12 Monate in französischen Barriquefässern
EMPFEHLUNG:	Der Wein verfügt über hohes Lagerungs- potenzial! Schon jetzt ein Genuss, aber noch harmonischer mit weiterer Lagerung!

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 Tagstemperaturen 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.