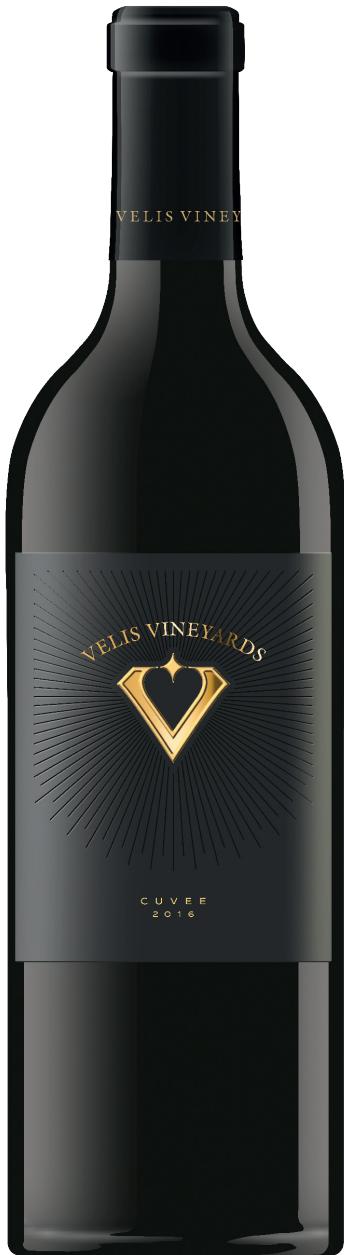


RESERVA CUVÉE 2016



RESERVA CUVÉE 2016 ist eine Cuvée der klassischen Bordeaux-Sorten und überzeugt durch seine Komplexität. Der Wein ist rund, die Aromen sind ausgewogen und erinnern an rote und schwarze Früchte. Das Tannin ist weich und gut eingebunden.

FARBE	mittleres Purpur
REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot
AROMATIK	rote Kirschen, Oregano, Cassis, Vanille, Schokolade
SÜSSE	trocken
ALKOHOL	14,5% vol.
KÖRPER	voll
TANNIN	präsent, aber weich
AUSBAU	12 Monate in französischer Eiche, 12 Monate Flaschenreife
EMPFEHLUNG:	Dekantieren! Im Kontakt mit Sauerstoff entwickeln die Aromen sich optimal.

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.