

# 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.

<b>FARBE</b>	mittleres Purpur
<b>REBSORTEN</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot & Petit Verdot
<b>AROMATIK</b>	rote Kirschen, Oregano, Cassis, Vanille, Schokolade
<b>SÜSSE</b>	trocken
<b>ALKOHOL</b>	14,5% vol.
<b>KÖRPER</b>	voll
<b>TANNIN</b>	präsent, aber weich
<b>AUSBAU</b>	12 Monate in französischer Eiche, 12 Monate Flaschenreife
<b>EMPFEHLUNG:</b>	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 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.