

LEINER

ILBESHEIM PFALZ

KURIOSUM



Tiefdunkel mit schwarzem Kern und violetten Reflexen im Glas erinnert unser KURIOSUM an Schwarzkirschen, Brombeeren und Holunder. Schlank im Trunk oszilliert er zwischen herber Frucht und milden Gewürzen wie Nelken und dunklem Tabak. Animierende Bitterstoffe wie von dunkler Schokolade und hellem Tabak werden befeuert von der reifen Säure und engmaschigem Gerbstoff, der ihn ins samtige und fruchtfüllige Finale begleitet.

Jahrgang:	2020
Ausbau:	selektive Handlese, schonende spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im Gärbehälter aus Holz, Lagung der Wein 21 Monate in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, malolaktische Gärung, zurückhaltend geschwefelt und schonend, unfiltriert ab
Boden:	roter Bundsansteinverwitterungsboden
Ertrag:	55 hl/ha
Speisebegleiter:	würzigen, mediterranen Küche und zu gebratenem und gegrillten roten Fleisch
Trinktemperatur:	16 Grad
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol
Analyse Z / S:	0,3mg / 6,1mg
Lagerhinweise:	Bitte den Wein an einem kühlen, lichtgeschützten Ort lagern.
Zertifizierung:	DE-ÖKO-022 / Demeter