



cuvée karl rotwein

TROCKEN

STILISTIK

Vielschichtig und unergründlich, bodenständig und beflügelnd. Ein Pfälzer Urgewächs. Treffende Worte nicht nur für diese Cuvée, sondern auch genau die Charaktereigenschaften von unserem Opa Karl, der das Weingut 1960 gegründet hat. Ein schöner Anlass, ihm diesen Wein zu widmen.

Farblich im tiefdunklen Anzug gekleidet, präsentieren sich Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Merlot und Acolon facettenreich in der Nase: Saftige Brombeere, Kirsche, Pflaumenkompott, geriebene Mandeln, die an Marzipan erinnern lassen, etwas schwarzer Tee. Das sorgsame Verschneiden der Rebsortenweine, die zu meinen Teil 12 Monate im Holzfass, zum anderen Teil 12 Monate in medium getoasteten französischen Barriquefässern ausgebaut wurden, zaubert eine kraftvolle, ausgewogene Art hervor. Schöner Körper, feine Aromatik, durchgängig mit strukturiertem Tanningerüst. Mit etwas Luft zeigt sich der ideale Essensbegleiter von seiner fruchtigen, gleichzeitig samtigen Seite.

WEINMOMENTE

Seine Eleganz lässt ihn zum großartigen Partner von Rindersteak, zum Beispiel mit Kastanienbutter, Gulasch oder Rollbraten werden. Vegetarier freuen sich auf Auberginen-Moussaka, Lachspizza mit Frühlingszwiebeln oder ein Käsefondue. Was Opa Karl dazu serviert hätte? Natürlich sein „Jeden-Tag“ - Gericht: Knusprig überbackenen Nudelaufguss mit frischem Marktsalat.

ICH MAG DEN WEIN,

weil es in meinem Alltag so viele Augenblicke gibt, in denen ich dankbar an meinen Großvater zurückdenke und so stolz bin, ihn mit dieser besonders gut gelungenen Cuvée zu ehren.



weingut geisser gbr

LÄNGELSTRASSE 1 · 76889 SCHWEIGEN-RECHTENBACH · TEL.: (0 63 42) 75 02 · WWW.WEINGUT-GEISSER.DE