



## cuvée wildwechsel

TROCKEN

### STILISTIK

Waidmannsdank für diesen vielschichtigen, bodenständigen Wein! 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 zumeinen 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. Das sorgsame Entblättern zum Ende der Vegetationsperiode belohnt jetzt mit Nachhall und Eleganz. Mit etwas Luft zeigt sich der ideale Essensbegleiter von seiner fruchtigen, gleichzeitig samtigen Seite.

### WEINMOMENTE

Weidmannsheil zur Kombination mit aller Art von Wildgerichten, dunklem Fleisch, Ente und Gans. Wie wäre es mit einem zartrosa gebratenen Hirschrückensteak mit Herzoginkartoffeln und Kürbisgemüse? Oder eher eine Rehkeule mit handgeschabten Spätzle, Bratäpfeln und Holundersauce? Auch ein Wildschweinbraten mit Schupfnudeln und Pastinaken freut sich auf solch „wilde“ Begleitung. Aufgepasst: Zu fortgeschrittener Stunde lockert jedes Glas „Wildwechsel“ die Zungen für abendfüllendes Jägerlatein...

### ICH MAG DEN WEIN,

weil Wein und Wild so wunderbar zusammenpassen. Die Jagdzeit macht Lust auf lange Kochabende, die stets nach genusskomponierten Rotweinen verlangen.



weingut geisser gbr

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