



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise März 2024

2019 CUVÉE LARA trocken Grande Réserve



Die größten und langlebigsten Rotweine der Welt sind oft eine klassische Cuvée der Sorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Grundvoraussetzung für eine Top-Qualität ist bei beiden Rebsorten ein höheres Alter der Rebstöcke, sehr niedrige Erträge mit besonders selektierten, gesund und lange ausgereiften Trauben und natürlich der ideale Standort mit reichlich Sonne bis in den Spätherbst, wie wir es in der Südpfalz haben.

Der einzigartige Charakter dieses Weines wird maßgeblich durch sein Terroir geprägt, welches aus einem Boden aus Lehm-Löss mit einem hohen Anteil an Kalk besteht.

Durch eine 17-tägige Maischegärung entfaltet der Wein sein charakteristisches Aroma und entwickelt eine kraftvolle Tanninstruktur. Eine zweijährige Reifung in Barriquefässern, wobei 70% der Fässer Erstbelegung und 30% Zweitbelegung sind, verleiht dem Wein eine komplexe Tiefe und Struktur. Dabei gewinnt er seine reichhaltigen Nuancen und seinen langanhaltenden Geschmack. Dieser kommt vielschichtig und komplex daher, mit Aromen von Zartbitter Schokolade, Würznoten wie Thymian, eine herrliche Mokkanote sowie schwarze Fruchtaromen erinnernd an Brombeere, Maulbeere, Cassis, Schwarzkirsche und Schlehe. Das Finale mündet in einem pfeffrig-dunkelfruchtigen Nachhall.

Dicht, kräftig, herzhaft, intensiv sind dementsprechend die Mindestanforderungen an einen Speisepartner für diesen großartigen Rotwein. Deshalb passt dieser am ehesten zu einem pfeffrigen Steak oder zu würzigen Wildgerichten, wenn Sie ihn nicht ohnehin am liebsten am Kaminfeuer bewusst für sich genießen.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Alkohol: 14,5 % vol.

Artikel-Nr.: 632

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

