



2018

## Hausmarke »Rot«

Moric | Roland Velich

Roland Velichs »Hausmarke« des Jahrgangs 2017 ist Blaufränkisch durch und durch. Besonders schonend hat er ihn extrahiert. Dabei wurde er zum Teil mit Stiel und Stengel vergoren. Weil man dabei die Beerenschalen kaum mechanisch extrahieren kann, besitzt dieser Rotwein relativ leichte Farbe. Im Mund hat er trotzdem alles, was ein Rotwein haben muß, ohne wie ein Macho finster und dunkel im Glas zu stehen. Rotwein neuer Generation.

Elegante Gerbstoffe mit Frische und belebender Würze. Dieser Blaufränkisch setzt auf das Erlebnis Mundgefühl: Seidig in der Wirkung, frisch und lebendig in der Säure, samtig in den Gerbstoffen, die kaum zu spüren sind und doch da sind; sensible Extraktion neuer Generation, rare Winzerkunst, Handwerk im besten Sinne des Wortes für Rotwein mit Sinn und Verstand. Nichts für Krafttrinker. Keine Breite, keine Süße, keine Opulenz. Im Duft an Lorbeer und Wacholder erinnernd, an blaue, kühle, herbe Früchte, gewürzt mit einem Hauch grüner Paprika und schwarzen Pfeffers. Pikante Würze, die Eleganz mit wildem Charme vereint.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 0,6 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Schiefer

Besonderes: Dezent kühl servieren.

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

**13,90 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

OER18009



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)