



# DR. BAUMANN

1 9 2 8 / W Ü R T T E M B E R G



<b>Bezeichnung</b>	»Contur« Rotwein Cuvée trocken QbA Weingut Dr. Baumann
<b>Anbaugebiet</b>	Württemberg
<b>Lage</b>	Selektion aus Einzellagen
<b>Boden</b>	Keuper Verwitterungsboden
<b>Jahrgang</b>	2018
<b>Füllgröße</b>	750 ml
<b>Artikelnummer</b>	10106710
<b>Qualität</b>	Ertragsreduktion durch Traubenhalbierung, selektive, mehrmalige Handlese von hochreifen, gesunden Trauben, minimaler Maschineneinsatz, Ausbau in neuen Tonneaus, Barriques (2.Belegung) und großen Holzfässern für ca. 20 Monaten auf der Feinhefe, längere Flaschenreife
<b>Beschreibung</b>	Glänzender Auftritt! Dunkles Rubinrot mit ziegelroten Reflexen. In der Nase eine Fülle von dunkel-beerigen Aromen wie Brombeere und schwarzer Johannisbeere mit leichten Vanillenoten unterlegt mit einer animierenden Säure und zarterherben Gerbstoffen.
<b>Empfehlung</b>	Ideal zu dunklem Rinderfilet, Braten, Wurzelgemüse und feinem Kartoffelgratin. Optimale Trinktemperatur bei 16°C – 18°C.
<b>Analyse</b>	Alkohol 14% Restzucker 3,2 gr/l Säure 5,2 gr/l