



Rätzelhaft Cuvée Rot 2015

Fio Niepoort und Ketteren



Artikel Nr.	01405
Land	Deutschland
Herkunft	Markus Schneider, Dirk van Niepoort und Philipp Ketteren kreierten diese Cuvée, die im Keller von Markus Schneider verschnitten wird und dort auch reift.
Rebsorte	Cabernet Franc (33 %), Portugieser (33 %), Merlot (33 %)
Qualitätsbezeich.	Q.b.A.
Geschmack	TROCKEN
Trinktemperatur	14-18°C
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der Wein zeigt kraftvolle und komplexe Aromen nach dunklen Beeren, Kirschen, Kakao und Gewürzen. Am Gaumen ist er saftig und fleischig. Er versprüht Geschmacks-Nuancen, die an reife Kirschen, Himbeer-Marmelade, Schokolade und einem kleinen Gewürz-Schränkchen erinnern. Der Wein hat eine enorme Länge und hinterläßt einen "Rätzelhaften" Eindruck.
Empfehlung	Geschmortes Fleisch, Braten, Schokoladenmousse.
Über den Winzer	Am Anfang war die Idee: Weine, ganz wie früher, wieder länger auszubauen, um durch die Zeit eine natürliche Stabilisierung zu erreichen. Nur die Mosel, deren feine Rieslinge schon lange Dirks Leidenschaft sind, konnte die Heimat für das neue Projekt sein. Schlank und präzise müssen die Weine sein, ideale, trockene Speisenbegleiter mit rasantem Trinkfluss. Steillagen, Spontangärung, langer Ausbau auf der Hefe im großen, alten Moselfuder, keine Filtration, minimale Schwefelung, anschließende Flaschenreife. Keine typischen Flaschen, kein typisches Etikett, aber typische, zeitlose Mosel-Riesling. Beschwingte Eleganz, schwebende Leichtigkeit und doch mit Struktur, Druck und Länge - FIO vereint Gegensätze. Vom Weinberg bis ins Glas.