



CH Cuvée Hirsch trocken

Grosses Geweih, Christian Hirsch, Hirsch ist Wild

Fulminanter Blockbuster-Wein

Beschreibung:

»Aged Reserve« - Dank dem erhöhten Anteil reifer Reserveweine (>30%) schmeckt dieser Wein noch wertiger, vielschichtiger und fulminanter. Er durfte im 150 Jahre alten Sandstein Gewölbekeller über 36 bis teils 50 Monate reifen. Daher ohne Jahrgangsangabe auf dem Etikett. Passt perfekt zu Hirschragout mit frischen Pfifferlingen und Rotweinbirne.

Degustationsnotiz:

In der Filmwelt würde er als Blockbuster durchgehen. Für Ausdruck, Würze und regionalen Stempel sorgt der Lemberger; Pinot für Eleganz und Trinkfluss. Merlot und Cabernet machen das Cuvée mit Kraft und Langlebigkeit komplett. Extra lang im schwäbischen Barrique gereift, dicht und seidig.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Christian Hirsch

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Lemberger, Pinot Noir, Merlot

Artikelnummer: 10953--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

CH Cuvée Hirsch trocken

Grosses Geweih
Christian Hirsch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Lemberger, Pinot Noir, Merlot
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.