



## 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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Region:** Württemberg

**Produzent:** Weingut Christian Hirsch

**Bewertung(en):** Score 18/20

**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  
Hirsch ist Wild

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** Cabernet Sauvignon, Lemberger, Pinot Noir, Merlot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.