



"Cuva" Leutschen AOC Zürichsee

Kloster Einsiedeln
Schweiz, Schwyz

CHF 36.80

Vinifikation

Selektion des Traubenguts im Rebberg und nach der Ernte, kellereigenees Antrocknen der Beeren für 3 - 8 Tage bei konstanter Belüftung, Ganzbeeren-Einmischen, Ausbau für 12 Monate in französischen Barriques, 60% Erstbelegung, Fässer aus Bordeaux-Küferei

Charakter

Dunkles Rubinrot; warme und reife Fruchtigkeit im Duft, intensive Aromen von dunklen Beeren, reife Maulbeeren und schwarzer Kirsche, zeigt im Bouquet bereits feine Würzigkeit; am Gaumen einladend und vollmundig, sehr weich, ausgewogen und mit ausbalancierter Fülle, wirkt nicht erschlagend sondern sehr harmonisch aber mit grossartiger Tiefe und Dichte, Fruchtaromen aus dem Bouquet wiederholen sich, dezente Trockenbeeren-Noten wie Rosinen, delikate Gewürze- und Würze-Struktur; langanhaltender Nachhall satter Fruchtigkeit mit eleganten Akzenten von edlen Gehölzen

Limitierte Produktion

Terroir

Selektion der Trauben aus den besten Reblagen des Rebbergs Leutschen, dieser liegt am Oberen Zürichsee zwischen Pfäffikon SZ und Wollerau in der Gemeinde Freienbach. Die Leutschen bildet das Kernstück des Weinbaus des Klosters. Seit 1562 ist er in klösterlichem Besitz. Bis heute besitzt und bewirtschaftet das Kloster die rund 7 Hektar Rebland der Lage Leutschen. Im Rebberg der Leutschen gedeihen auf 2.3 Hektaren Pinot Noir.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, kräftige Schmor-Gerichte, Eintopf, Braten an kräftiger Sauce, gereifter Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	60% Gamaret, 40% Pinot Noir / Blauburgunder
Trinkreife:	2024 - 2042
Alkohol:	15.5 Vol.%



Hinweis:

Enthält Sulfite

