

Canopus 2011

Canopus ist unsere Premium Cuvée welche wir in besonderen Jahrgängen aus den edelsten Rotweinen einer Ernte kreieren. Jedes Mal entscheiden wir aufs Neue welche Sorten wir für diesen speziellen Wein heranziehen, nachdem sie für zumindest ein Jahr individuell in kleinen neuen Eichenfässern reifen konnten. Dadurch können wir das Qualitätspotential optimal ausschöpfen und jeder Jahrgang entwickelt seine ganz spezielle Charakteristik. Alle Weine die wir für würdig befinden diesen Namen zu tragen haben jedoch eines gemein. Sie sind geprägt vom Qualitätsstreben und immer ein großartiges Sinneserlebnis.

- Kostnotizen:** Der Canopus schmiegt sich mit dunklem Granatrot ins Glas. In der Nase verbinden sich Cassisaromen, Waldbeernoten mit fruchtiger Kirscharomatik. Vollmundig und sehr komplex am Gaumen mit Nuancen von Röstaromatik.
- Speiseempfehlung:** Dieser Wein ist ein idealer Begleiter von kräftigen Speisen wie Steak, Rinderrouladen und Wildragout. Der Canopus passt auch gut zu Käse oder dunkler Schokolade und eignet sich vortrefflich als Höhepunkt bei besonderen kulinarischen Anlässen.
- Lagerpotential** Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-4 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit weit über 5 Jahre.
- Trinktemperatur:** 18 ° C
- Alkoholgehalt:** 13,5 %vol **Zuckergehalt:** 2,7 g/L **Säuregehalt:** 5,0 g/L



groß und majestätisch wie der Rehbock

Rehe gehören zu den größten Tieren, die in unseren Weingärten zu sehen sind. Eigentlich halten sich Rehe lieber auf offenen Feldern auf, doch das reiche Nahrungsangebot von Grünpflanzen und Reben lockt sie immer wieder in die Weingärten. Meist halten sie sich von den Menschen fern, doch manchmal überrascht man sie und kann sie so ganz aus der Nähe sehen - von Hinten beim Weglaufen natürlich.

