

Capella

2011

Capella ist unser Premium-Zweigelt, selektiert aus den schönsten Zweigelttrauben des Jahrganges 2011. Reife Trauben, schonende Verarbeitung und eine zwölfmonatige Barriquelagerung im kleinen, neuen Eichenfass ergänzen sich zu einem herausragenden Rotwein mit großem Potential. Er ist somit ideal für Kenner und Liebhaber kräftiger und ausdrucksstarker Rotweine. Dieser Wein repräsentiert den vornehmsten Zweigelttyp und bringt dessen Stärken voll zur Geltung. Seinen Namen erhält der Capella von einem hellen Stern am Nachthimmel, inspiriert und ergänzt von unserem Premium-Cuveé, dem Canopus. Zusammen bilden die zwei ein exklusives Gespann von großen Weinen, Fixsterne am Rotweinhimmel.

| | | |
|---------------------------------|---|-----------------------------|
| Kostnotizen: | Beim Einschenken glänzt der Capella mit rubinrotem Kern und violetten Reflexen. In der Nase zuerst zweigelttypische Kirschfrucht dann dunkle Beerenaromen und Rumzwetschken unterstützt von einer zartrauchigen Holznote. Im Geschmack ist er fruchtig, sehr komplex mit reifen Tanninen und fülliger Struktur. | |
| Speiseempfehlung: | Dieser Wein passt hervorragend zu einem festlichen Essen als Begleiter bei Wildgerichten, gegrilltem und gebratenen Fleisch sowie Käse. | |
| Lagerpotential | Erreicht die ideale Trinkreife etwa 2-4 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit über 5 Jahre. | |
| Trinktemperatur: | 18 °C | |
| Alkoholgehalt: 14,0 %vol | Zuckergehalt: 3,2 g/L | Säuregehalt: 5,3 g/L |



Ein Stern in der Nacht und geheimnisvoll wie die Waldohreule.

Im Schein der Sterne fliegen die Eulen unhörbar und nur selten zu sehen. Nur ihre Schreie hört man von weitem und am nächsten Tag sieht man ihre Spuren. Bei ganz aufmerksamer Beobachtung findet man manchmal sogar ihre Schlafbäume und kann sie dort mit Glück bei Tag betrachten.

