

Biodynamite Cuvée Rot 2023

Produzent

Der biodynamische Betrieb von Winzer Alex Pflüger umfasst 40 Hektar der besten Lagen in der Anbauregion Pfalz.

Jahrgangsbericht

Dank der Stabilität und der Gesundheit unserer Reben war das Wetter nicht problematisch und die Trauben hatten genügend Zeit, um voll auszureifen. Nach einer Rekordernte freuen wir uns auf einen schönen Jahrgang. Unsere jüngeren Weine bieten ein fein definiertes Fruchtaroma und einen moderaten Alkoholgehalt. Aber auch einen tiefen und komplexen Körper. Vor allem die spielerische Eleganz unserer Weine begeistert uns in diesem Jahr. Unsere neueren Weine sind bereits in Flaschen abgefüllt und werden ausgeliefert

Charaktereigenschaften

 Würzige Noten von dunkler Schokolade und reifen Brombeeren in der Nase

 gehaltvoll, mit wunderbarer Frucht und weicher Struktur

 gegrilltes Fleisch und Gemüse, Käse

Fakten

Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Lemberger	
Appellation	Pfalz	
Vinifikation	Von Hand gelesen, spontan auf der Maische vergoren und 16 Monate im Holz gereift.	

Alkoholgehalt	Restsüße	Säuregehalt
13 %vol	0.3 g/l	4.7 g/l



Art.Nr. PL25-23