

**2017  
CASPAR C.  
SPÄTBURGUNDER**

**QUALITÄTSWEIN TROCKEN  
GUTSABFÜLLUNG  
WEINGUT *DEUTZERHOF*  
MAYSSCHOSS/AHR**

Der *Pinot Noir* bevorzugt das „frische Klima“. Nur hier kann er in der letzten Entwicklungsphase langsam reifen und dadurch seinen Duft und Aroma bewahren. Keine andere klassische blaue Rebsorte ist so weit im Norden zu finden, z. B. an der Ahr, wo er Spätburgunder heißt.

Grundlage für die Spätburgunder-Cuvée „CASPAR C.“, welches immer der Lieblings-Wein von Wolfgang Hehle war, sind geringe Ernteerträge und sehr späte Lese der alten Reben aus den Südhangsteillagen des Ahrweiler Daubhauses und der Heimersheimer Landskrone.

Nach traditionellem Verfahren wird die Cuvée „Caspar C.“ in hölzernen Bottichen auf der Maische vergoren und im „Barrique“ ausgebaut. Erst nach eingängiger Probe entscheidet der Kellermeister, welche Fässer für die Cuvée verwendet werden.

Tiefdunkel in der Farbe, süßlicher Duft von Schokolade und roten Früchten mit Noten von Cassis, Holunderblüten und Veilchen. Auch am Gaumen ausgeprägte Frucht und Extrakt. Gute Tannine und angenehme Fruchtsäure sind harmonisch aufeinander abgestimmt.

Passend zu Wildgeflügel, Wild in leichter Fruchtsoße, einem Filetsteak oder einfach für einen Abend zu zweit.

Trinkreiffenster: 2021 bis 2027

Trinktemperatur: 16 – 18°C

Alkohol: 13,5 % vol.      Restzucker: 1,2 g/l      Gesamtsäure: 5,4 g/l  
EAN: 426009231 038-8