



DEUTZERHOF

WEINANBAU SEIT 1574

AHR

2018
AHRWEILER „CASPAR“
ALTE REBEN
SPÄTBURGUNDER TROCKEN
VDP.ORTSWEIN

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 den Spätburgunder „CASPAR“, welcher als „best value“-Wein des Deutzerhof bezeichnet wird, sind geringe Ernteerträge und über 40 Jahre alte Reben aus den nach Süden ausgerichteten Steillagen des Ahrweiler Daubhaus. Eine weiße Tonschicht liegt über dem Schiefer und verleiht den Trauben die besondere Fruchtnote.

Nach traditionellem Verfahren wird der „Caspar C.“ in hölzernen Bottichen auf der Maische vergoren und im „Barrique“ ausgebaut. Die Auswahl der Fässer ist wichtig. Die richtige Balance zwischen neuen und gebrauchten Fässern tragen später zur gelungenen Harmonie von Frucht, Säure, Holz und Mineralität bei.

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: 0,5g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l

EAN: 426009231 038-8