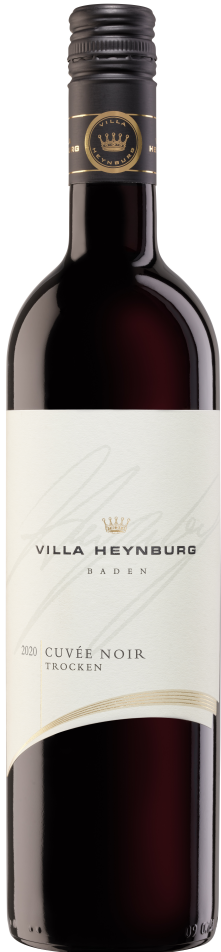


**Villa Heynburg**  
**Cuvée Noir**  
**Qualitätswein trocken**



**Produkteigenschaften**

Jahrgang:	2021
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 l
Alkoholgehalt:	14,5 % Vol.
Restzucker:	4,2 g/l
Säure:	5,8 g/l
Trinktemperatur:	16-20 °C
Terroir:	lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

**Charakteristik**

Der einstige Landsitz der stolzen Herren von Schloss Rodeck, die Villa Heynburg, gab der Weinlinie Villa Heynburg ihren Namen. Und Adel hat Stil, auch beim Geschmack. Die Weine der Cuvée-Serie sind frei gedacht mit Mut zu neuen Ideen. Sie zeigen sich international, modern und aromatisch mit vielseitiger Typizität und nachhaltig im Geschmack.

**Weinbeschreibung**

Im Glas präsentiert er sich in dunklem Rubinrot; in der Nase dunkle Beerenfrüchte, ein Potpourri aus Holunderbeeren, Cassis, Kirsche und Aronia; betonte Frucht am Gaumen mit feinen Vanillenoten und ein Touch Schokolade; seidig integrierte Tannine, dicht und nachhaltig. Frisch und ausgeglichen und dennoch gehaltvoll.

**Rebsorte**

Diese Cuvée wurde aus den Rebsorten Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent komponiert.

**Weinausbau**

Traubengut aus besonders ausgewählten und ertragsreduzierten Rebanlagen, selektive Handlese; lange Maischegärung über zwei Wochen im Holzgärständer, biologischer Säureabbau und Ausbau im Barriquefass.

## Auszeichnungen



Goldmedaille  
Landesweinprämierung Baden

