

# WEINGUT AXEL BAUER



**AXEL BAUER®**

## Premiere Cuvée 2020 – unfiltriert

Bordeaux-Blend im Stile des „linken Ufers“



Jahrgang:	2020
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorten:	93% Merlot, 4% Malbec & 3% Cabernet Sauvignon
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Ausbau für 18 Monate im neuen Barrique
Farbe:	Dunkles Rot mit violetten Reflexen

**Duft:** Reife Frucht, Brombeere, Schwarzkirsche, holzwürzige Nase, dezente Röstaromatik mit sehr verflochtenen Aromen nach Kaffee und Schokolade

**Mund:** Ganz am Anfang seiner Entwicklung mit großem Potenzial. Jugendlich verschlossen, fast schon schüchtern. Dennoch enorm dicht, saftig und verschwenderisch. Elegantes Mundgefühl und Länge, dabei sinnlich und verführerisch.

**Trinkreif:** 2029-2041      **Trinktemperatur:** 16 °C

**Speisen:** Hervorragend zu dunklem, gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Steaks oder zu Wildgeflügel wie Fasan oder Rebhuhn, weil er perfekt zum charakteristischen Wildgeschmack passt. Unser Geheimtipp zu dunkler Schokolade, denn beide haben eine wichtige Gemeinsamkeit: Tannine. Eine Kombination, von der man gar nicht genug kriegen kann. Bis entweder die Flasche leer oder die Schokoladentafel aufgegessen ist.

**Alkohol:** 13,5 % vol      **Restzucker:** 0,3 g/l

**Säure:** 5,5 g/l

**Glasempfehlung:** Bordeauxglas      **Karaffieren:** Ja, 6 Stunden