

# WEINGUT AXEL BAUER



**AXEL BAUER®**

## Cuvée Rouge Handwerk 2022

Tiefdunkles Rot, intensive Aromatik und dichte Struktur – ein Rotwein für alle Sinne.



Duft:

Jahrgang:	2022
Qualitätsstufe:	Badischer Landwein
Rebsorte:	Merlot & Cabernet
Boden:	Granit
Geschmack:	Trocken
Ausbau:	Gebrauchtes Barrique
Farbe:	Dunkles, fast schwarz wirkendes Violett

Brombeere, Heidelbeere, Vanille, süße Waldhimbeere;  
intensives, saftiges und einladendes Bouquet.

Mund:

Vollmundig, saftig, frisch, rund, jugendlich, mittlere Länge, saftet wunderbar nach und macht Lust auf den nächsten Schluck.

Trinkreif:

Jetzt bis 2027

Trinktemperatur:

16°C

Speisen:

Gans und Ente, wahrlich mächtige Speisen, die nach einem kräftigen Wein schreien - ausgeprägte Aromen dunkler Früchte und Gewürznoten bereichern den Genuss – außerdem unterstützt die leichte Süße des Weines vor allem die typischen Beilagen, ob karamellisiertes Rotkraut, Apfel oder Maronen und natürlich die intensiv-kräftige Soße.

Alkohol:

12,5 % vol

Restzucker:

8,7 g/l

Säure:

6,6 g/l

Glasempfehlung:

Bordeauxglas

Karaffieren:

Ja