

Weingut Abthof

Mit dem Kopf im Himmel und den Füßen auf Erden



2015 AUFTAKT Monarch trocken



Und plötzlich weißt du:

*Es ist Zeit, etwas Neues zu beginnen und
dem Zauber des Anfangs zu vertrauen.*

Meister Eckhart (1260-1327)

Weinbeschreibung

Kompakte, dichte Beerenaromatik gepaart mit feiner Tanninstruktur.

Vollmundig dank starker Ertragsreduzierung und langer Reifezeit etwa die Hälfte davon im gebrauchten Eichenfass für 12 Monate.

Empfehlung

Ein schöner Essensbegleiter zum Beispiel zu dunklem Fleisch mit Rosmarinkartoffeln oder gereiftem Käse. Nach Möglichkeit 1-2 Stunden vor dem Genießen aufmachen oder kurz vorher dekantieren.

Bei 16 – 18°C am besten zu genießen

Sorte:	Monarch	Analytische Daten:
Jahrgang:	2015	4 g/l Restsüße
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	5,8 g/l Säure
Geschmacksrichtung:	trocken	13,0 %vol Alkohol
Lage:	Kalk-Mergelboden der Weinbergslagen in Zornheim	EAN: 4 280000 395429
Weinbaugebiet:	Rheinhessen	Füllmenge: 0,75l

Weingut Abthof

Mit dem Kopf im Himmel und den Füßen auf Erden



AUFTAKT

Neues wagen - Aufbrechen - Auftakt eben

Entdeckerlust?

AUFTAKT für die Sinne,
denn alle AUFTAKT-Weine bieten Charakter und einen faszinierenden eigenen Weintyp. Der geringe Ertrag im Weinberg bringt Dichte und Körper.

AUFTAKT für die Natur,
denn obwohl noch wenig bekannt, gibt es tolle Rebsorten, die pilzresistent sind, also nicht gegen Pilzkrankheiten gespritzt werden müssen und geschmackvolle Weine hervorbringen.

Natur und Ressourcen werden geschont – aber als Winzer muss man an so manchen Stellen umdenken, für jede Sorte individuell das Fingerspitzengefühl entwickeln.

- Der MONARCH braucht auch im Keller viel Zeit, damit sich die anfänglich ungestümen Tannine weich abrunden können. Mit einer 12-monatigen Reife teilweise im Holzfass gewinnt er an Komplexität und Harmonie.
- Der SOUVIGNIER-GRIS hat sehr kleine, rosa-violette Beeren. Hier ist besonders die Reife der Beerenschalen zu beachten, viel Geduld ist gefragt.
- Bei der SOLARIS-Traube hat sich bewährt den Weinberg auf mehrere Etappen zu ernten. Ihre Aromapalette ändert sich schnell -- weniger Sonne ist mehr!
- MUSCARIS-Trauben sind dagegen die Sonnenliebhaber. Rechtzeitig entblättern und die Trauben gold-gelb werden lassen, dann zeigt sich das intensiv fruchtige Aroma.

*Außergewöhnlich, charakterstark,
naturfreundlich, spannungsvoll,
facettenreich, farbenfroh, pilzresistent.*

Auftakt zu neuen Weintypen!