



FORUM PFALZ

GROSSER WEIN 2016



Weingut Jesuitenhof

2014 Cabernet Sauvignon, Merlot

Kräftiges Rot mit dunklen Reflexen. Intensiver, fruchtbetonter Duft von schwarzer Kirsche und reifer Heidelbeere, die von einer deutlichen Note frisch gerösteter Kaffeebohnen und einem Hauch von Marzipan begleitet werden. Das fruchtig-würzige Duftbild wird perfekt von klassischen Nelke und Vanillenoten des Barrique Ausbaus ergänzt. Im Mund rund und weich mit sehr milden Tanninen und einer sanften Säure. Am Gaumen bleiben dunkle Schokolade mit etwas Kirschee, die mit einer süßlichen Karamell Note langsam im Nachhall verschwinden.

Die weiche Art und die gut ausgeprägten Röstaromen passen perfekt zu aromatisch marinierten Steaks: T-Bone Steaks mit einem Rub aus Olivenöl, Knoblauch, gemörsertem Kaffee, Pfeffer und Thymian marinieren und dann in der heißen Pfanne medium Braten. Mit süßlich angemachten Rucola Salat und Parmesan hobel servieren.

(Dr. Steffen Michler, www.weinsensorik.de)

Weingut Jesuitenhof
jesuitenhof.dirmstein@t-online.de

FORUM PFALZ e.V

c/o MARCO GÖBEL · IN DER NAUROTH 2 · 67158 ELLERSTADT

+49 06237 T 923910 F 9239199 · INFO@FORUMPFALZ.DE · FORUMPFALZ.DE

VEREINSREGISTER-NR. 10531 · AG BAD DÜRKHEIM · VORSTAND MARCO GÖBEL · STEUER-NR. 31/660/3206/2

UST-ID-NR. 259 830 562