



# herrengut st.martin



## 2018 Erstwein

Rotwein Cuvée  
trocken

Komponenten der Cuvée nach Rebsorte, Mostgewicht (Öchsle): Cabernet Sauvignon, 100° | Merlot, 105°

Mit der Bezeichnung Erstwein ist der beste Wein eines Weingutes gemeint – und das trockene Spitzencuvée der Vinification Ludwigshöhe macht seinem Namen alle Ehre! Die Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot vereinen sich hier zu einem fulminanten Rotweingenuss. Die Nase betört mit vielschichtigen Aromen wie schwarze Johannisbeere, Eichenholz, Leder und Zartbitterschokolade. Am Gaumen präsentiert sich der Erstwein zunächst fruchtig-elegant mit Sauerkirschnoten, anschließend kräftig und zupackend mit präsenten Tanninen und immens langem Nachhall. Der Erstwein darf ruhig noch etwas auf der Flasche reifen, ist aber auch jetzt schon ein toller Essensbegleiter und sollte bei keinem Weihnachtsmenü fehlen. Am besten im großen Rotweinkelch servieren, gerne auch vorher dekantieren, zurückerleihen und genießen!

BESTELL-NR.	Erstwein
TRAUBEN	Cabernet Sauvignon, Merlot
QUALITÄT	Cuvée
LAGE	St. Martiner Baron
ALKOHOLGEHALT	14,5 % vol
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	2,2 g/l

AUSZEICHNUNGEN  
Landwirtschaftskammer (LWK) 2020 - gold, Deutsche  
Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) 2020 - gold extra -, vinum -  
Deutscher Rotweinpreis, Kategorie "Cuvées" 2022 -silber