

Altor trocken

Weingut Emil Bauer



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	würzig, gerbstoffbetont, strukturiert
Alkohol:	14,5 vol. %
Serviertemperatur:	18-20 °C
Servierempfehlung:	passt zu Fleischgerichten wie Roast Beef, Gegrilltem und geräucherten Würstchen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 62 48

Charakteristika

In der Nase Noten von Pflaumen im Speckmantel, Rauch und leicht angetrockneten Kirschen. Am Gaumen spannt sich ein weites Feld aus saftigen und herben dunklen Früchten. Sein saftig-würziger Geschmack wird von einem Körper aus reifen Gerbstoffen und einer navigierenden Säure aufgefangen.

Klima/Terroir

Gewachsen in der exponierten Lage Nussdorfer Herrenberg – kalkiger Löss-Lehm-Boden mit sandiger Auflage.

Ausbau

Handlese, Selektion der Trauben und vollständige Entrappung, Maischegärung in der Holz Cuve, tägliches Unterstoßen, schonende Pressung auf der Korbpresse, BSA und Reifung in erst-, zweit- und drittbelegten Barriques aus französischer Eiche.

Das Weingut

Das Weingut Emil Bauer ist unverwechselbar und einzigartig in seiner Vielfalt – was sich auch darin widerspiegelt, dass seit Generationen mehrere Generationen unter einem Dach vereint sind. Das Weingut der Brüder Bauer liegt im Herzen des geschichtsträchtigen Örtchens Nussdorf, gleich unterhalb der Weinstraße, umgeben von den schönen Weinbergen der Pfalz. Hier gründete der Großvater der Brüder, Emil Bauer, den Betrieb in den 1920iger Jahren.

Besonders bei den Rotweinen, die sie auf fast 50 Prozent ihrer Rebflächen anpflanzen, haben die Bauer-Brüder etwas gewagt. Die typischen deutschen Rebsorten waren ihnen nicht mehr genug: mit viel Erfolg bauen sie während der immer wärmer werdenden Sommer ein für die Pfalz bislang einzigartiges Spektrum roter Reben an – darunter Malbec, Petit Verdot, Barbera und Nebbiolo.

