



2020er Melampus[©] Rotwein Cuvée trocken - Im Eichenfass gereift -

Artikelnummer 863

Weinbeschreibung Würzige Noten grüner Paprika in der Nase, die an Cabernet-Weine erinnern. Diese finden sich auch am Gaumen, zusammen mit einer intensive Beerenfrucht. Elegante Holznoten runden den lang anhaltenden Geschmack ab.

Analysedaten

Restzucker:	5,4 g/l
Gesamtsäure:	4,9 g/l
Alkoholgehalt:	12,5 %vol.

Boden Geprägt wird der Heppenheimer Stemmeler durch Quarzitböden, Granodiorit und Flugsand.

Weinempfehlung Passend zu Fleischgerichte, Gegrilltem oder Bergkäse

Trinktemperatur 16 – 18 °C

Amtliche Prüfungs-Nr. 51004 048 22

Diese Rotwein-Cuvée bietet den ersten Wein aus fünf innovativen, neuen Rebsorten die durch das Weinbauinstitut Freiburg gekreuzt wurden. Seit 2015 in der Pilot-Fläche in der Lage Heppenheimer Stemmeler erstmals gepflanzt, sind die Sorten so neu, dass sie noch keinen Namen tragen.

Die hohe Pilztoleranz dieser Sorten ermöglicht weniger bis keine Spritzungen. Der verringerte Maschineneinsatz senkt die CO₂ Emission und schont die Böden.

Benannt ist unsere Cuvée nach dem Hund MELAMPUS, der seiner Zeit fester Bestandteil des Burglebens der Starkenburg war. Der Sage nach wacht sein Geist bis heute über die Mauern der Starkenburg und den angeblichen Geheimgang zum Kloster Lorsch, in dem Melampus begraben liegen soll.

