

Cupido

Cupido 2006 „passion immortelle“

Die Geschichte von Cupido und Psyche verherrlicht die wahre, reine Liebe, die nach allerlei Verirrungen das Paar schließlich in unsterblicher Leidenschaft vereint. Für das Etikett wählten wir die Skulptur der Liebenden in inniger Umarmung – geschaffen von Antonio Canova (1757-1822).

Der sortenreine Blaufränkisch aus den besten Fässern vom Goldberg zeigt sich in dunklem Rubin, mit saftigen Kirsch-Weichsel-Aromen, Anklängen von Brombeeren, Cassis und Pfirsich. Am Gaumen besticht die finessenreiche Struktur, in elegante Extraktsüße gehüllt, mit dunkler Beerenfrucht und nobler Mineralität. Den langen Nachhall zeichnen feine Fruchtnuancen mit Brombeeren und Zitrus und einem Hauch Schokolade.

Der Cupido 2006 erhielt die begehrte awc-Trophy als Sortensieger Blaufränkisch, 94 Punkte von Falstaff, 93 Punkte von A la carte, 18 Punkte (2 Trauben) von Gault Millau und wurde im Vinaria Weinguide 09/10 mit der Bestwertung 3 Sterne ausgezeichnet.