



## CUPIDO 2004 "coup de foudre"

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	0,8 g/l

**LAGE/BODEN** Goldberg im Alten Weingebirge  
Tiefgründige Lehm Böden mit hohem  
Kalkanteil, seit über 60 Jahren im Ertrag

**ERTRAG** 25 hl/ha

**ERNTE** Selektive Lese von Hand, sorgfältige  
Nachselektion im Weingut am Sortier-  
band

**GÄRUNG** Kontrollierte Maischegärung mit natürli-  
cher Spontanhefe. Pressung nach 3  
Wochen Maischestandzeit, anschlie-  
ßend biologischer Säureabbau,  
natürliche Klärung durch mehrmaliges  
Umziehen des Weines

**AUSBAU** Reifung 36 Monate im kleinen Faß

**BESCHREIBUNG** Cupido 2004 verführt mit sinnlich-  
süßen Aromen, mit Schokolade und  
Karamell, Kokos und Rumtopf.  
Tiefgründige Beerenfrucht und noble  
Mineralik bestimmen die Vielfalt am  
Gaumen, fruchtsüß und geschmeidig,  
wohlig und mollig entfaltet sich ein  
Gesamtkunstwerk mit großen  
Ressourcen.

Sie müssen nicht unbedingt  
Französisch sprechen, um diesen Wein  
zu verstehen. Die "Liebe auf den ersten  
Blick" offenbart sich schon beim ersten  
Schluck.

**TRINKTEMPERATUR** 16 - 18 °C