

weingut
ÖKONOMIERAT REBHOLZ



X - PERIMENT

Liqueurwein nach Portweinart

Alkohol 17 %Vol. Säure 4,6 g/l Restzucker 86 g/l

Name

Der außergewöhnliche Name soll auf etwas Neues hindeuten. Likörweine sind in Deutschland untypisch. Man kennt diese „Südweine“, die durch Zusatz von Alkohol entstehen, vor allem aus wärmeren, südlichen Weinregionen, wie zum Beispiel Marsala, Samos, Banyuls, Madeira und Portwein. Letzterer ist auch das Vorbild für unser „X-periment“.

X-Periment 2018

Wie bei allen Likörweinen wurde auch hier während der Gärung hochprozentiger neutraler Alkohol zugegeben, um die Gärung zu beenden und den Zucker zu erhalten. Zur Lagerung und Reifung kam der Wein danach drei Jahre lang ins kleine Holzfass. Er präsentiert sich nun - am Anfang seiner Entwicklung - mit typischen Aromen von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren und Wildkräutern. Seine feine Struktur von reifen Tanninen und jahrgangstypischer Säure sind das passende Gegengewicht zu Alkohol und Zucker. Ideal als Aperitif oder zu Schokolade.