

„Forstknecht Marz“ Rotwein Cuvée Auslese trocken

>im Barrique gereift<

Das Traditions cuvée der ersten Stunde, ausgebaut im Natursteinkeller unseres alten Forsthauses. Durch Verheiratung von Spätburgunder, Cabernet und Gamaret entstand nach über zweijähriger Barriquelagerung in französischer Eiche ein gehaltvolles Cuvée. Alle drei eingebrachten Rebsorten geben diesem Spitzenrotwein ihre Vorzüge ab. Benannt wurde es nach Johann Adam Marz. Er war herzoglicher Forstknecht in Adelberg. Vom Schurwald schickte ihn der Herzog Carl ins Remstal, um dort die uralten Streitigkeiten um Waldrechte zwischen Endersbach und Strümpfelbach zu unterbinden. Forstknecht Marz erwarb 1749 mitten in Strümpfelbach ein stattliches Fachwerkhaus, dessen Ursprünge auf das 16. Jahrhundert zurückgehen. Zur Erinnerung an den bedeutendsten Bewohner des Hauses trägt dieser besondere Wein seinen Namen.



Aus den traditionell-maischevergorenen Rotweinen wird nach der sortenreinen Barriquelagerung mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl ein Cuvée vereint. In ihm finden wir den weicheren, milden Charakter des Burgunders genauso wie die frankophilen Noten der Cabernet-Sorten. Einen besonderen Touch verleiht ihm der kleinbeerige Gamaret, der dem Cuvée eine raffinierte Würze verleiht. Nach einer, dem Wein dienlichen, Flaschenreife empfehlen wir ihn für Winterabende auf der Ofenbank genauso wie als Speisebegleiter. Er harmoniert besonders gut mit Wild- und Pilzgerichten oder zu Filets und Medaillons vom Rind und Lamm.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18° C