

Weingut Kuhnle

Weinstadt-Strümpfelbach

Garanoir Qualitätswein trocken >im Eichenfass gereift<



Wein-Pass

Jahrgang:	2023
Name der Einzellage:	
Rebsorte:	Garanoir
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Flaschengröße:	0,75 l
Artikelnummer:	60/1
Hinweis	enthält Sulfite

Analysenwerte:

Mostgewicht:	85,00°Oe
Alkohol:	13,00%vol
Restzucker:	5,20 Gramm/Liter
Säure:	4,00 Gramm/Liter

Die Garanoirrebe ist eine Züchtung aus Gamay Noir und Reichensteiner. Sie wurde am Weinbauinstitut Changin am Genfer See gekreuzt. Diese interessante Rebsorte konnten wir bei einem befreundeten Rebveredler in Hallau im Kanton Schaffhausen kennenlernen und waren von Anfang an begeistert. Klimatisch sind die Bedingungen in unserem Remstal ähnlich wie in der Schweiz. Durch sorgfältige Pflege gedeihen die Reben prächtig. Wir haben den Anbau des Garanoirs von Jahr zu Jahr ausgeweitet.

Der Rotwein übertrifft all unsere Erwartungen und überzeugt durch eine beständig hohe Qualität. Unser Wein ist geprägt von einer milden Säure und extravaganter, aromatischer Fruchtnote von Brombeeren mit der er an seinen Elternteil, die Gamay Noir Rebe, erinnert. Durch den 12-monatigen Ausbau im Eichenfass sind die Tannine elegant und der Wein sehr sanft geworden. Anklänge von süßlichem Tabak runden das vielseitige Aroma ab.

Uns aber erfreut der Garanoir noch immer mit einem ganz besonderen Entdeckerstolz.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 - 18 °C