



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2025

2020 CUVÉE LARA trocken Grande Réserve



Die größten und langlebigsten Rotweine der Welt sind oft klassische Cuvées der Rebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon. Grundvoraussetzung für Top-Qualität bei beiden Rebsorten ist ein höheres Alter der Rebstöcke, sehr niedrige Erträge mit besonders selektierten, gesunden und lange ausgereiften Trauben sowie der ideale Standort mit reichlich Sonne bis in den Spätherbst – wie wir ihn in der Südpfalz vorfinden.

Der einzigartige Charakter dieses Weins wird maßgeblich durch sein Terroir geprägt, das aus einem Boden aus Lehm-Löss mit hohem Kalkanteil besteht.

Durch eine 17-tägige Maischegärung entfaltet der Wein sein charakteristisches Aroma und entwickelt eine kraftvolle Tanninstruktur. Eine zweijährige Reifung in Barriquefässern, wobei 70 % der Fässer Erstbelegung und 30 % Zweitbelegung sind, verleiht dem Wein eine komplexe Tiefe und Struktur. Dabei gewinnt er seine reichhaltigen Nuancen und seinen langanhaltenden Geschmack.

Dieser kommt vielschichtig und komplex daher, mit Aromen von Zartbitterschokolade, würzigen Noten wie Thymian, einer herrlichen Mokkanote sowie schwarzen Fruchtaromen, die an Brombeere, Maulbeere, Cassis, Schwarzkirsche und Schlehe erinnern. Das Finale mündet in einen pfeffrig-dunkelfruchtigen Nachhall.

Dicht, kräftig, herzhaft und intensiv – dementsprechend sind dies die Mindestanforderungen an einen Speisepartner für diesen großartigen Rotwein. Deshalb passt er am ehesten zu einem pfeffrigen Steak oder zu würzigen Wildgerichten, es sei denn, Sie genießen ihn nicht ohnehin am liebsten bewusst für sich allein am Kaminfeuer.

Empfohlene Trinktemperatur: 16 °C

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Alkohol: 14,5 % vol.

Artikel-Nr.: 632

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite

