

2018 Cuvée Vision Noir Selection Vinovision | Rheinhessen



Rebsorte(n):	Merlot & Cabernet Mitos
Geschmacksbild:	Trocken
Alkoholgehalt:	15.5%
Ausbau:	24 Monate Barrique
Anbau:	Lutte Raisonnée
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Preis:	CHF 24.00 – 75cl

Ein grosses Highlight beim Besuch der rheinhessischen Winzer von Vinovision ist immer der Blick in Zukunft, wenn man im Keller von Fass zu Fass geht und die frisch eingelagerten, oder bald zu füllenden Weine probiert. Nicht nur erhält man so einen tollen Ausblick auf die nächsten Weingenerationen, bei langer Fassreife und regelmässigen Besuchen lernt man auch individuelle Persönlichkeiten unter den einzelnen Fässern kennen, die dann später Teil des Ganzen werden. Nicht so dieses eine Fass! Es war Liebe auf den ersten Blick und der Winzer markierte dann auch prompt ‚Joschd‘ mit Kreide auf dem Deckel. Meins!

Weil beim Belegen der Barriques das letzte Merlot-Fass nur noch etwas mehr als zur Hälfte voll wurde, füllte man Rest (etwas mehr als 40%) mit Cabernet Mitos auf. Ein solch hoher Anteil dieses eher schwarzen als roten Verschnittpartners ist höchst ungewöhnlich – brachte aber einen üppigen, tintigen Rotwein hervor, der nur so vor Aromen von Cassis, schwarzer Pflaume und Blaubeere strotzt. Ausgestattet mit festem Tanningerüst und feinen, würzigen Holznoten, schaut Vision Noir einem langen Werdegang entgegen.

Unbedingt dekantieren und idealerweise mit kräftigen Fleischgerichten, oder zumindest einem Stück Hartkäse kombinieren. Wer keine Eile hat, darf auch gerne auf einige Jahre Flaschenreife setzen.