

Verkostungsnotiz

28. März 2020

Manfred Berg



Name/Bezeichnung: Ingelheimer Cuvée Mariage

Rebsorten: Pinot Madeleine und Pinot Noir

Jahrgang: 2016

Winzer/Weingut:

Mett & Weidenbach

Lage: Ingelheim/Rhein

Anbaugebiet: Rheinhessen

Herkunftsland: D

Qualität: Ortswein

Geschmacksrichtung: trocken

Alkohol 13,5 vol%



Optik: rubinrot mit hell-bräunlichem Rand

Nase: Dörrpflaumen, florale Elemente von der Veilchenblüte, Zedernholz, frisch geröstete Kaffeebohnen, erdig-humose Note

Mund: leichte Fruchtaromen von Kirsche und Waldbeeren, gut entwickelte harmonische Tannin-Säure-Relation, samtiges Mundgefühl, perfekte Trinkreife, anhaltender Nachhall

Notizen: verlangt nach Röstaromen von der Rinderlende mit Rotwein-Eschalotten