

# PRIMO #1 Rotwein

## Analysewerte:

**Restsüße:** 11,0 g/L    **Säure:** 4,3 g/L    **Alkohol:** 12,5 % Vol.

**Trinktemperatur:** ca. 16 °C

## Geschmack

In der Farbe ein funkelndes Dunkelrot, in der Nase reife, fruchtige Beeren und am Gaumen vollmundig und kräftig. PRIMO #1 bringt mediterranes Lebensgefühl ins Glas. Der erste Urlaubswein, der auch zu Hause schmeckt!

## Rebsorte: Cuvée

Im Allgemeinen versteht man unter Cuvée einen Wein, der aus mindestens zwei anderen Weinen verschnitten wurde. Dabei sind drei verschiedene Arten von Cuvée möglich: Ein Verschnitt von Weinen verschiedener Herkunft, Jahrgänge oder Rebsorten, was sich gegenseitig aber nicht ausschließt. Die Idee hinter einer Cuvée ist meist eine Verbesserung des Ergebnisses gegenüber den Einzelkomponenten. Der Rebsortenverschnitt ist bei vielen bekannten Weinen deshalb übliche Praxis, bei manchen sogar vorgeschrieben. Auch die berühmten Weine aus Bordeaux sind Cuvées, hauptsächlich aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, jeweils und/oder. Auch in Württemberg gibt es traditionelle Verschnitte von Rebsorten, was dann auch sehr gut sichtbar auf dem Etikett angegeben wird. Am bekanntesten ist der "Trollinger mit Lemberger", der Erstgenannte immer mit dem höheren Anteil. Auch der Verschnitt unterschiedlicher Jahrgänge kann einen Qualitätsvorteil bringen, bestes Beispiel ist Champagner, der in der großen Mehrzahl nicht aus einem einzigen Jahrgang stammt. Zu unterscheiden im Winzer- und Kellereialltag ist davon jedoch das Ziel, ältere, vielleicht auch jahrgangsbedingt nicht ganz so gut gelungene Weine "aufzubrechen". Jahrgangsangaben sind bei Jahrgangsverschnitten selbstverständlich verboten. Der Verschnitt von Weinen unterschiedlicher Herkunft ist bei einfachen Qualitäten weit verbreitet, jedoch bei Qualitätsweinen stark eingeschränkt, da diese eine konkrete Herkunft (ein Anbaugebiet) vorweisen müssen. Allerdings können hier auch noch 15 % des Weines aus einem anderen Gebiet stammen (ohne dass dies auf dem Etikett erscheint). Diesen Umstand machen sich Weinproduzenten gern zunutze. Zum Beispiel werden zu hell (und/oder zu schwächig) geratene Rotweine oft mit etwas kräftigeren Weinen aus in dieser Hinsicht bevorzugteren Gegenden aufgebessert - in solchen Fällen spricht man aber nicht von einer Cuvée. Eine wichtige Rolle spielt die Technik des Verschneidens für die Gestaltung von "Weinmarken", bei denen z. B. Jahrgangseinflüsse eine möglichst geringe Auswirkung haben sollen. Auch diese Weine werden meist nicht als Cuvée bezeichnet sondern eben mit einem Markennamen versehen, der die Aufgabe hat, von all dem abzulenken und gleichzeitig eine emotionale Bindung des Käufers mit der Herkunft oder einem Trinkanlass herzustellen.

### Essensempfehlung

Der PRIMO eignet sich mit seinem vollmundigen Charakter hervorragend zu kräftigem Käse, gegrilltem Fleisch oder einer herzhaften Antipasti-Platte. Probieren Sie Kässpätzle doch mal mit Parmesan, dieses schwäbisch-mediterrane Gericht gibt die Charakteristik des Weins perfekt wieder und ist daher auch ein idealer Essensbegleiter.

