



W e i n - E x p e r t i s s e

Ökonomierat Janson, FOSSILIS, Cuvée Rot **Bio** Art.-Nr.: 17 41 37



HERKUNFTSLAND:	Deutschland
ANBAUGEBIET:	Pfalz
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Ökonomierat Janson
KLASSIFIZIERUNG	Biowein
REBSORTE:	40% Dornfelder, 30% St. Laurent, 30% Merlot
WEINERZEUGUNG:	Die Weinberge stehen auf dem für die Pfalz typischen Kalkmergel und Buntsandsteinboden. Handlese, intensive Selektion und Gärung auf der Maische sorgen für einen reifen, tiefdunklen Rotwein mit mediterranem Charme. Eine fruchtig-würzige Komposition aus Dornfelder, Merlot und St. Laurent. Ausbau zu 100% im Holzfass.
BEURTEILUNG:	Anklänge von reifen, dunklen Kirschen gepaart mit würzigen Aromen, etwas Anis und Piment. Der Fokus liegt ganz klar auf Spannung, Intensität und Trinkfreude.
MENÜEMPFEHLUNG:	Passt wunderbar zu Fleischgerichten, wie herzhaften Rouladen oder saftige Steaks.
TRINKTEMPERATUR:	16 - 18°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 13 % vol. <i>Restzucker:</i> 2,2 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 4,7 g/l

Ökologische Weinkultur erlebbar, schmeckbar und begreifbar zu machen – das ist der Leitgedanke von Christine Bernhard sowie Bernd und Alexander Pflüger. Die drei passionierten Weinmensen sind tief verwurzelt mit ihrer Region und dem Anspruch, dass große Weine nur mit der Natur entstehen und nicht gegen sie. Im kleinen Örtchen Harxheim im schönen Zellertal verwirklichen sie ihre ganz eigene Vision vom biodynamischen Weinbau. Seit 1989 wird auf dem Weingut nach ECOVIN-Richtlinien gearbeitet, 2007 wurde man Demeter-Mitglied.

Die FOSSILIS-Weine verkörpern mit unbeschreiblicher Mineralität und Feinheit ihre Herkunft. Eine weingewordene Verkörperung erdgeschichtlicher Zeugen, die in Form von Fossilien an den Wurzeln der Reben liegen. Das Ergebnis sind authentische Botschafter ihrer Pfälzer Heimat voller Charakter und innerer Harmonie.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE