



Cuvée Max 2016

August Kessler - VDP Gutswein

Typ	Rotwein
Herkunft	Deutschland, Rheingau
Produzent	August Kessler
Traubensorten	Pinot Noir 100 %
Ausbau	20 Monate auf der Feinhefe im französischen Eichenbarrique
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 15 Jahre
Jahrgang	2016
Alkoholgehalt	14 %
Awards	James Suckling 94 / 100 Robert Parker 93 / 100
Artikelnummer	000901067516

Degustationsnotizen

Das Rezept ist wie beim Pinot Noir. Komplette entrappt, offene Maischegärung und langer, fein dosierter Hefekontakt. Das beherrscht unser Weinmacher Max (Himstedt), und deswegen heißt diese Cuvée auch so. Die Pinots bleiben bis zu 20 Monate auf der Feinhefe ohne Bâtonnage im Barrique. Dass man die Cuvée Max noch ernster nehmen muss, als ihre kleinen Geschwister, sieht man schon an dem dunkleren Rosa auf dem Etikett – und mit jedem Schluck offenbart sich etwas mehr von ihrer Herrlichkeit: samtige und reichhaltige, wohlige Wärme am Gaumen, gepaart mit einer spannenden Kombination aus würzigen und saftigen Noten. Fast schade, dass die hell aufleuchtenden Aroma-Highlights aus bitter-süßen Kirschen und frischen Kräutern einen zurück in die Welt holen, nachdem man so schön ins Träumen geraten ist. Am Ende bleibt nur ein Fazit: eine grandiose, bitter-süße Symphonie, die mit viel Verve, sehr lange nachhallt! Dieser Wein besteht zum größten Teil aus den 70 Jahre alten Reben des Assmannshäuser H