

METZGER FILET NOIR

SKU: 11519



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Region	Deutschland Pfalz
Herkunft	Pfalz QbA
Weingut	Weingut Metzger
Rebsorte	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Beschreibung	Kraftvoll und unbezähmbar. So beschreibt Uli Metzger seinen Schwarzer, der sich wie ein wilder Bulle am Gaumen austoben soll. Als einer der wenigen Winzer in der Region kultiviert der experimentierfreudige Metzger in der nördlichen Pfalz die klassischen bordelaiser Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, die sich hier zu einer harmonischen Bordeaux-Cuvée nach Pfälzer Art vereinen
Weinbereitung	Barrique und gebrauchte Fässer
Zucker	0,20 g/l
Säure	5,80 g/l
Alkohol	14,50 %Vol
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	Mindestens bis 8 Jahre nach der Lese



Langtext

In Grundstadt-Asselheim, im Norden der Pfalz beheimatet, bauen sie schon seit mehreren Generationen Wein an. Hier ist es der Kalkstein, der den Weinen großen Körper, Struktur und subtile Finesse verleihen kann. Dieses Potenzial schöpfen die Metzgers wunderbar gaumenschmeichelnd aus. Als 2010 mit einem großen Paukenschlag der Bulle scharrend seinen Einzug in das Erscheinungsbild der Ausstattung fand, bekam die Weinqualität letzten Endes die Aufmerksamkeit, die sie verdiente. Dazu kam ein eigenes Klassifizierungsmodell, welches sich an den Bezeichnungen der Fleischqualitäten bedient. So wurden die edelsten Weine zum Filet, die mittlere Kategorie zum Pastoren stück und die Basisweine zur Flanke. Ja, seither fließt in den Adern der Metzgers das Bullenblut. Hier wird nicht aufgegeben, bis das Beste herausgeholt ist. Und dies zeigt sich von Jahr zu Jahr mehr. So holt man vor allem aus dem allerbesten Lesegut, von den besten Reben, von den herausragendsten Lagen mit größter Fürsorge Spitzenweine heraus, die im Gedächtnis bleiben.