



2006er Rotweincuvée Pas de Deux trocken
für alle Rotweinfans



Für unseren Pas de Deux (ausgesprochen Pa de Dö) wurden ein 2006er Dornfelder und ein 2006er Cabernet Sauvignon miteinander kombiniert. Beide Weine lagerten für ca. 24 Monate in kleinen Holzfässern (Barriques), bevor sie nun in der Flasche zusammengefunden haben.

Es ist ein harmonisches Pärchen, das mit einem überaus kräftigen und voluminösen Körper beeindruckt. Er brilliert mit einem intensiven Duft und Geschmack nach dunkelroten Beeren. Ein „wärmender“ Wein mit einer runden Holznote, der den Gaumen weich und samtig verwöhnt.

Und warum der Name „Pas de Deux“?

Als Matthias Gaul und Natalie Pletsch bei seiner Geburt von ihm kosteten, hat er ihnen so gut geschmeckt, dass sie im Keller vor Freude ein kleines Tänzchen aufführten. Daraus ist dann lustigerweise der Name entstanden. Denn Pas de deux bedeutet soviel wie „ein Tanz zu zweit“ – ein genussvoller Tanz zwischen Dornfelder und Cabernet Sauvignon.

Empfehlung // Zu rosagebratenem Steak, Filet vom Reh in Rotweinsauce und hausgemachten Spätzle, aber auch ein schöner Begleiter zu Tagliatelle mit Pfifferlingen. Ein Allroundtalent, das zu vielen Anlässen und festlichen Menüs passt.