

# 'BEEF!' Rot 2018

## Emil Bauer & Söhne



Das ist die Genuss-Königsklasse: Ein saftiges Steak vom Grill und dazu diesen Rotwein-Hammer der Bauer-Brüder im Glas! Hier finden Frucht, Würze und Kraft in perfekter Balance zueinander.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Emil Bauer &amp; Söhne</b>
Region	<b>Pfalz</b>
	<b>Cabernet Sauvignon</b>
Rebsorte(n)	<b>Barbera Carménère Malbec</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2023</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Bewertungen und Pressestimmen

### 3 Sterne (3/5) Falstaff Weinguide Deutschland 2021

"Der bescheidene Auftritt ist nicht die Sache der Bauer-Brüder, wieso auch? Ihre Weine überzeugen, da dürfen sie etwas mutigere Namen tragen, auch wenn man über 'No Sex' und 'Aber geil' geteilter Meinung sein kann. Solange der Sauvignon Blanc vom Walsheimer Silberberg 'Insomnia«'so fein balanciert ist und der Viognier 'Beachball' aus dem Nußdorfer Herrenberger eine Komplexität besitzt, die man dieser an der Rhône zu Höchstform auflaufenden Rebsorte in der Pfalz kaum zugetraut hätte, ist alles gut. Kurz und knapp: Das Traditionsweingut lebt Innovation – und das mit großem Erfolg. Glückwunsch!"

### 3 Trauben (3/5) Gault&Millau 2020

"Sehr gutes Weingut. 'Als mein Bruder und ich vor knapp zehn Jahren den Betrieb übernahmen, haben wir uns gefragt, was es in Deutschland noch nicht gibt', erzählt Martin

Bauer, der das Weingut zusammen mit seinem Bruder Alexander leitet. Die beiden schauten sich genau an, welche Böden sie haben, wie das Klima ist und wie es sich entwickeln könnte. 'Wir haben dann rote internationale Rebsorten gepflanzt.' Besonders im heißen Jahr 2018 entpuppte sich das als gute Idee."

### **3 Punkte (3/5) Der Feinschmecker 2021**

"Dass die Weine des Landauer Weingutes alle auffällige Namen tragen und die Etiketten als Hingucker konzipiert sind, ist sicher durchdachtes Marketing und spricht vor allem eine junge Klientel an. Aber auch ohne diese zusätzliche Aufmerksamkeit würden die Bauer Weine gut abschneiden, denn sie sind bestens strukturiert und ausbalanciert. Sauvignon blanc und Riesling haben beide Biss und Klasse. Der elegante, sortentypische Viognier stammte aus dem Vorjahrgang und hat sich sehr gut entwickelt."

## **Wine in Black-Bewertung: 93 P**

Als Kreuzers, der wohl beliebteste und größte Online-Anbieter für Premium-Fleisch in Deutschland, auf uns zu kam und fragte, ob wir zusammen den perfekten Barbecue-Wein machen wollen, waren wir sofort dabei. Vor allem, weil wir direkt wussten, mit welchem unserer Partner-Winzer sich solch ein Mammut-Projekt stemmen lässt: den Power-Bauer-Brüdern aus der Pfalz. Die stimmten dann nicht nur zu, sondern brachten für die rote Cuvée neben ihrem Vorzeige-Cab so aufsehenerregende Rebsorten wie Barbera, Carménère und Malbec mit. Und das aus der Pfalz!

Mit vollem Elan und dem Know-how der Bauer-Brüder verkosteten und cuvetierten wir, bis wir den perfekten Blend für den sommerlichen Grillabend hatten: weich, rund, vollmundig, aber auch mit Ecken und Kanten und genau dem richtigen "Biss", damit ein saftiges Steak dazu besonders gut zur Geltung kommt. Das begeisterte nicht nur uns, sondern auch das Premium-Magazin "BEEF!", das direkt in die Kooperation mit einstieg. Ein großer Genuss zum kleinen Tarif. Die Grill-Saison ist hiermit eröffnet.

## **Tasting Note**

Dass der 'BEEF!' Rot 2018 nichts für Leisetreter ist, sieht man schon an der dunkelroten Farbe! In der Nase geht es dann genau so maskulin weiter. Denn hier tummeln sich satte Aromen von Brombeeren, Cassis und Schwarzkirschen, zu denen sich ein Hauch Vanille gesellt. Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée mit ordentlich Power und Druck. Dank der bereits geschmeidigen Tannine ergibt das ein intensives und höchst angenehmes Mundgefühl. Ein echter und vor allem kräftiger Gaumenschmeichler mit einem extra langen Abgang, in dem sich dann auch Noten von schwarzem Pfeffer, Zartbitterschokolade und rauchig-ledrige Nuancen finden lassen.

## **Passt zu**

Machen wir uns nichts vor: Je größer das dazu gereichte und vorher gegrillte Stück Fleisch ist, desto besser. Ob nun Rib Eye, Roastbeef, Steakhälfte, Shortrips oder aber ein extra großes Tomahawk - Hauptsache, das Fleisch ist saftig und perfekt gegrillt.

## **Weingut**

Weingut Emil Bauer und Söhne, dieser Name vereint Tradition und Innovation. Der Familienbetrieb ist in Landau-Nußdorf beheimatet, rund 16 Kilometer südlich von Neustadt an der Weinstraße. An der Spitze steht nun die fünfte Generation Bauers, ein Kompetenz-Duo aus

den Brüdern Alexander und Martin Bauer, die mit exzellenten Weinen und außergewöhnlichen Etiketten für Furore sorgen.

## **Vinifikation**

Emil Bauer 'BEEF!' Rot 2018 ist eine Cuvée aus 60 % Cabernet Sauvignon, 20 % Barbera, 10 % Carménère und 10 % Malbec. Die Trauben stammen allesamt von den Bauer-Brüdern aus der Pfalz, die diesen Wein exklusiv für die Kooperation mit uns, Kreuzers und "BEEF!" produzieren. Nach einer schonenden Vinifikation im großen Holzfass durfte der Wein dort auch noch ein paar Monate in Ruhe reifen, bevor er auf die Flasche kam.