

ID 2011

Sorte:	40 % Merlot - geerntet 26.09.2011 35 % Syrah - geerntet 26.09.2011 10 % Blaufränkisch - geerntet 03.10.2011 10 % Cabernet Sauvignon - geerntet 06.10.2011 5 % St. Laurent - geerntet 13.09.2011
Lage:	Altenberg - gepflanzt 2005 Goldberg - gepflanzt 2005 Ungerberg - gepflanzt 1996 Verschiedene Lagen vom Heideboden - gepflanzt 1991 - 2004 Altenberg - gepflanzt 2007
Ernte:	Selektionierte Handlese
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 30 Tage auf der Maische.
Ausbau:	21 Monate im Barrique.
Abgefüllt:	12.09.2013
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit leicht wäßrigem Rand. Im Duft nach Kirsche, Olive, etwas Pfeffer und Kräuterwürze. Am Gaumen sehr würzig und elegant, gut strukturiert, fein verwobenes Tannin mit guter Säurebalance und schön integriertem Holz. Langer frischer Abgang. Insgesamt ein sehr Frucht fokussierter Wein.
Empfehlung:	Gebratene Gans mit Rotkraut, Wildschweinsteak.



EAN Codes	Flasche Karton
Prüfnummer:	N 8332/13
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Alkohol:	13,3. %vol
Säure:	5,5. g/L
Restzucker:	001,1. g/L
Mostgewicht:	20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt:	28,9.g/L
Relative Dichte:	0,9942



enthält Sulfite



Auszeichnungen: