

2022

Rouge

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Löss –
sanfter Rebschnitt – Bio-Kompost

Keller

Cuvee besteht aus: BF, ME, ZW,
CS 2-4 Tage kalte Mazeration –
angequetscht – spontane
Vergärung für 12-14 Tage auf
der Maische – 12 Monate in
gebrauchten Tonneaux –
Erstellung der finalen Cuvee - 3
Monate Stahltank – 3 Monate
Flaschenreife

Kostnotiz

Cassis – Pflaume – mittelkräftig –
fruchtig - zartes Tannin – etwas
Schokolade

Speisenbegleitung

Geschmortes – Gegrilltes –
Gebratenes – gemischte
Käseplatte

Rebsorte
Blafränkisch | Merlot |
Zweigelt | Cabernet Sauvignon

Geschmack
trocken

Alkohol
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.5 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2030

EAN
9003634117190