

3-5-8



Jahrgang:	2008
Rebsorten:	50 % Cabernet Sauvignon 50 % Merlot
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	1,7 g/l
Rieden:	Sandriegel, Martenhof
Boden:	Sandboden sowie Schwarzerde aus lehmigem Schluff mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	25 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 20 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	24 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	September 2010
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2020, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	intensive Fleisch- und Wildgerichte, würzige Käsesorten

dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern;

in der Nase Cassis, schwarze Oliven, süßliche Frucht, Kirschen, Messino-Keks (Schoko-Orange), Erdbeer, Himbeer, Süßholz, Paprika, Speck, Tabak, Vanille, rauchige Röstaromatik, Eukalyptus;

am Gaumen sehr dicht, Oliven, süßliche Marmelade, Orangenzesten, schwarze Johannisbeeren, Vanille, Kokos, Mokka, Teer, schwarzer Tee, feine Tanninstruktur, langer Nachhall, ein großer Wein von internationalem Format!