

Classic Cuvée



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	Zweigelt Merlot Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	4,4 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Braunerdeboden aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil
Ertrag je Hektar:	45 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung imahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Stahltank, zum Teil im kleinen Eichenfass (Viertfüllung)
Flaschenfüllung:	Dezember 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2017, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Wildgeflügel, Lamm

dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen;

In der Nase Ribisel, Weichsel, Kirschen, Cassis, Zwetschken, Zimt, schwarzer Tee, würzige Noten, auch mineralische Noten, Tabak, leichte Vanilleanklänge, am Gaumen wieder typische Kirschtöne, an Kirschlikör erinnernd, Früchtete, Brombeeren, Stollwerk, schwarze Oliven, Johannisbeerkraut, saftige Tanninstruktur, schönes Fruchtspiel, Minze, sehr würzig, Vanille, ein toller Speisenbegleiter;