

## Classic Rot



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	55 % Zweigelt 25 % Blaufränkisch 20 % Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	4,3 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	45 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	im Stahltank, zum Teil im kleinen Eichenfass (Viertfüllung)
Flaschenfüllung:	November 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2017, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Wildgeflügel, Lamm

Rubinrot mit schwarzem Kern;

In der Nase sehr viel Kirsche, Weichsel, Veilchen, Milkschokolade, rauchige Komponenten, Marzipan, Mandel, Mon-Cherie-Kirschen, auch Heidelbeeren und Brombeeren, Karamell, am Gaumen viel Frucht, weich, Weichsel, Sauerkirsche, roter Paprika, Mandel, Cassis, angenehme Fruchtsüße, Vanille, weiße Schokolade, leichtes Pfefferl, schwarze Oliven, weiche Tanninstruktur, milde Säure, ein toller Wein, unkompliziert, und dennoch anspruchsvoll;