

Grande Cuvée



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	50 % Zweigelt 25 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon 5 % Blaufränkisch
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Lüss, Römerstein, Sandriegel
Boden:	lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil, Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil, Sandboden
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	14 Monate im kleinen Eichenfass
Flaschenfüllung:	März 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2018, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	geschmorte Speisen mit dunklen Saucen, Rindfleisch

tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen;

in der Nase vielschichtiger Beerenkorb, Fruchtetee, Ribisel, Brombeeren, Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, auch süßliche Frucht, Marillenmarmelade, Orangenschalen, Rumtopf, auch würzig, am Gaumen sehr dicht und mollig, eine Fruchtbombe, ausgeprägte Cassisfrucht, dunkle Kirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeerkraut, Schokolade, Leder, Geselchtes, tolle Röstaromatik, auch blumige Anklänge wie Flieder, Marzipan, Vanilleschoten, Karamell, saftige knackige Tannine, sehr cremig, ein vielschichtig einsetzbarer Wein, der sowohl solo als auch als Speisenbegleiter Spaß macht!