

## Sacris



Jahrgang:	2008
Rebsorten:	100 % Zweigelt
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,9 g/l
Restzucker:	1,4 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Schotteranteil
Ertrag je Hektar:	25 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 18 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	24 Monate im kleinen Eichenfass (100 % neues Holz)
Flaschenfüllung:	September 2010
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2018, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen

dunkles Purpurrot mit schwarzem Kern;

in der Nase vielschichtiges Beerenobst, Kirschen, Heidelbeer, Ribisel, Brombeer, Dörrzwetschken, Marmelade, Lebkuchen, Süßholz, Pistazien, leicht rauchig, Leder, Speck, auch würzig;

am Gaumen sehr stoffig, dunkle Frucht, Weichsel, Mon-Cherie-Kirschen, auch süßlich, cremig, viel Würze, schwarzer Pfeffer, Schokolade, Kaffee, schöne angenehme Säurestruktur, elegante weiche Tannine, salzige Mineralik, Teer, saftig und extrem dicht, sehr druckvoll und lang anhaltend, eine tolle Interpretation von Zweigelt!