

2023

Cuvée Rouge

Qualitätswein, Burgenland

Weinberg

Die Böden der Weingärten sind von lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und liegen hauptsächlich auf kühlen Südostlagen am Fuß des Leithagebirges. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Der Wein ist eine Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon. Nach der separaten Ernte werden die Beeren 2 Tage kalt mazeriert. Die Maische wird in temperaturgesteuerten Stahltanks vergoren und in diesen mittels Pump-Over in Bewegung gehalten. Gegen Ende der Gärung wird gepresst und ein Teil in gebrauchten Fässern aus Leithaberg Eiche gelagert. Nach der Erstellung der finalen Cuvée, wird der Wein noch 3 Monate im Stahltank gelagert.

Kostnotiz

Der Wein ist mittelkräftig und zeigt viel Cassis, Pflaume und etwas Schokolade. Der fruchtige Charakter wird durch spürbares, aber feines Tannin und milder Säure gestützt. Er ist ein idealer Begleiter zu Geschmortem, Gegrilltem oder gemischten Käseplatten.



Rebsorte
Blaufränkisch | Zweigelt |
Merlot | Cabernet Sauvignon

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
5.7 g/l

Trinktemperatur
16- 18 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2031

EAN
9003634118470

