



Rotwein-CUVÉE 2008

Sorten: Zweigelt und Blauer Portugieser

Herkunft: Traismauer und Hollenburg

Analyse: Restzucker: 1,1 g/l, trocken
Säure: 4,6 g/l
Alk. 12,5% vol.

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Potential: 2011 - 2015

Lage: Diese Cuvée zeigt nicht nur die perfekte Kombination der Sorten Zweigelt, Blauer Portugieser und Rösler, sondern auch die besondere Eignung verschiedener Lagen in unserem Betrieb. Die Weingärten befinden sich in erster Linie auf tiefgründigen Lössböden, wobei in Hollenburg der Unterboden zum Teil aus Kalkkonglomeraten besteht.

Vinifikation: Geerntet, gerebelt, gequetscht, anschließend Maischegärung mit Unterstoßen und Überfluten, nach der Gärung abgepresst, danach malolaktische Gärung und für 6 Monate im großen Eichenfass gereift.

Kostnotizen: Rubinrot; im Duft dominiert die Sorte Zweigelt mit an Kirsche erinnernden Fruchtnoten, am Gaumen weiche Tannine, elegante Textur, ein leichtfüßiger und finessenreicher Speisenbegleiter.

Serviervorschlag: Mit 15-17° C. servieren, passend zu Teiggerichten (Spaghetti, Canelloni etc.), Käse und Wild.