

Ausbruch 2008

Charakter

leuchtend-glänzendes Zinnoberrot mit rostbraunen Reflexen;
in der Nase Minz-Schokolade, Zwetschken, dunkles Karamell,
etwas Vanille;

am Gaumen süß, nach Walnuss, eingelegten Kirschen und
Pflaumen mit Schokolade, etwas kandierter Apfel, intensiv
nach Karamell;

im Abgang süß und extrem lang

Herkunft

Zweigelt, Cabernet Sauvignon:

Zweigelt-Reben veredelt auf der Unterlage 5BB, gewachsen
auf dem Schotterboden der Lage Mittleres Stückl;

Cabernet-Sauvignon-Reben veredelt auf der Unterlage SO4,
gewachsen auf dem mittelschweren sandigen Lehmboden der
Hanglage Rain

Vinifikation

Lese von Hand am 18. November 2008, sorgfältigste Selektion
im Weingarten;

Ganztraubenpressung, spontane Gärung in neuen Barriques bei
ca. 20 °C, Reifung in neuen Barriques;

abgefüllt mit Naturkork im März 2010

Lagerempfehlung: bis 2020

produziert nach den Richtlinien von Bio Austria

kontrolliert durch Austria Bio Garantie

(Erzeugnis aus der Umstellung auf den biologischen Weinbau -
2008: letztes Umstellungsjahr)

