

Roter Granit 2012 aus dem 1000l Granitfass

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Sorte: | Blaufränkisch 70%, Zweigelt 30% |
| 2. Jahrgang: | 2012 |
| 3. Boden: | Kalkhaltiger Lehm und Löß |
| 4. Region/Mikrozone: | Neusiedlersee/ ND |
| 5. Lage und Mikroklima: | luftige, etwas kühlere teils N-O Lage |
| 6. Ernte: | 17.- 26. September 2012 |
| 7. Alter der Rebstöcke: | 15 - 40 Jahre |
| 8. Vinifikation: | Selektion im Weingarten, Handlese, schonende Verarbeitung, sehr moderates, manuelles Untertauchen Mazeration 36 Tage. Kein Pressen, sondern nur frei ablaufender Wein. |
| 9. Ausbau: | 12 Monate natürliche Sedimentation. 12 Monate im Barrique. 56 Monate Reifung im Granitfass. 12 Monate Flaschenreifung |
| 10. Weinbeschreibung: | Kakao, Sauerkirsche, Schlehe, frisch geschnittener Rotkohl, Cranberry |
| 11. Trinkempfehlung: | 14 °C – 18°C |
| 12. Technische Daten: | |
| ▪ Alkohol: | 13 % vol |
| ▪ Restzucker: | 1,7 g/l |
| ▪ Säure: | 6,0 g/l |
| ▪ Flaschenfüllung: | Februar 2021 |
| 13. Lagerfähigkeit: | 2021- 2029 |