

Schrattenthal 9 2015



Aus unseren besten Rotweinlagen um Schrattenthal und nur aus den hochwertigsten Trauben wird diese Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon vinifiziert. Vorbild für diesen Wein sind natürlich die noblen Bordeaux aus Frankreich. Ebenso vielschichtig, elegant und langlebig präsentiert sich auch dieser sehr eigenständige Rotwein.

- Elegante Frucht, an schwarze Beeren erinnernd, äußerst vielschichtig, verführerische Extraktsüße, komplex, viel Würze und Tabak, strukturiert mit stoffigem Rückhalt, wird mit Luft immer charmanter, animierend, fruchtig, langer harmonischer Abgang.
- Zeigt sein ganzes Potenzial mit Reh, Hirsch, Rinderfilet, gebratener Lammschulter oder Entenbrust.

70 % Zweigelt, 20 % Merlot, 10 % Cabernet Sauvignon

österreichischer Qualitätswein

Handlese Mitte Oktober, rebeln und quetschen

20,5 ° KMW, 20 – 30 Tage spontane geschlossene Maischegärung

(2 x täglich Rundpumpen), ca. 15 Monate Barriqueausbau, Drehverschluss

Alkohol: 13,5 % vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker 1,0 g/l