

LINEA BLAUER ZWEIFELT

BIODYNAMISCH ZERTIFIZIERT

FEIN & *FINESSIG*: VIELSCHICHTIG, TIEFGRÜNDIG, DRUCKVOLLE KIRSCHEN,
VERTIKALE ANIMIERENDE STRUKTUR, LANG: TROCKEN & *BEGEHR*



Bauch bekennt Farbe – RUBINROT = GRANATROT



JAHRGANG	2015
REBSORTE	Blauer Zweifelt
WEINBAUGEBIET	Südoststeiermark
GROßLAGE	Steirisches Vulkanland Der Reiz des mediterranen Südens gepaart mit pannonischer Milde samt kontinentalen Einflüssen, prägt diesen Landstrich und deren Menschen.
RIEDEN	Alte Riede
BODENBESCHAFFENHEIT	Alte Riede: lehmiger Schluff, humos, Kies und Schotter
ALTER DER REBSTÖCKE	20 Jahre
WERTE	13.7 Vol.% - Säure: 5.1 g/l - Restzucker: 1.0 g/l
GÄRFÜHRUNG	gemächliche Vergärung in getoasteten 600 L Eichenfässern
AUSBAU & LAGERUNG	Malolaktik und Reife in getoasteten 600 L Eichenfässern
TRINKTEMPERATUR	14°C
LAGERPOTENTIAL	bei idealer Lagerung bis 2035
SPEISEEMPFEHLUNG	Wildgerichte, Kalbsrücken, Steaks oder anderen Fleischvariationen. ROT TISCH, EROTISCH, bei langes Nachspiel

