



Rotspion Classic 2014

Unser Rotwein-Klassiker aus den Sorten Zweigelt (85%), Cabernet Sauvignon (10%) und Merlot (5%) zeigt eine klare, finessenreiche Fruchtstruktur, dominiert von Waldbeeren mit einem Hauch von Mandeln, und ist umhüllt von eleganten Extraktsüßenoten.

Das Werden des Weines

Die vollreifen Trauben der Cuvée-Partner werden selektiv in mehreren Durchgängen von Hand geerntet, gerebelt und bei 25 bis 28°C in Rotweingärständern 10-12 Tage lang vergoren. Während der Fermentation wird der Most einmal täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen, um ein Optimum an Frucht, Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reift diese Cuvée für 12 Monate in 2- und 3-jährigen Barriques. Vor der Flaschenfüllung erfolgt die Assemblage im großen Eichenholzfass.

Speisenempfehlung

Perfekt geeignet zu Steak, Grillspezialitäten, Lasagne und würzigem Käse.

J **FACTS**

Rebsorte: Cuvée
Zweigelt (85%), Cabernet Sauvignon (10%) und Merlot (5%)
Boden: Kamptaler Löss und Urgestein (Gföhler Gneis)
Alk: 13 % Vol
Sre: 5,1‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotenzial: 2024

