



Kreuzbichl 2014

Diese Cuvée aus Zweigelt (90%) und Blaufränkisch (10%) zeigt im Duft Anklänge von Brombeeren und Weichseln, am Gaumen beeindruckt eine feine Balance und die zarterb-würzige Frucht. Die geschmeidigen Tannine, sowie der angenehme Duft machen diesen Wein zu einem passenden Rotwein für viele Gelegenheiten.

Das Werden des Weines

Die vollreifen Trauben werden Anfang Oktober per Hand geerntet, vorsichtig gerebelt und gemeinsam bei 25 bis 28°C in speziellen Edelstahlbehältern 6-8 Tage lang vergoren. Der bei der Pressung drucklos abgeflossene Wein wird nach erfolgtem biologischen Säureabbau teils im Stahltank und teils in großen Eichenfässern im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkeller bei konstanter Temperatur von 11° C gelagert. Die Cuvée wird Anfang April des folgenden Jahres auf die Flasche gezogen und reift dort für einige Monate in der Flasche.

Speisempfehlung

Ein idealer Speisenbegleiter zu dunklem Fleisch, Wild und Wildgeflügel.

J **FACTS**

Rebsorte: Cuvée
Zweigelt (90%) und Blaufränkisch (10%)
Boden: Langenloiser Löss
Alk: 13,0% Vol
Sre: 5,2‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotenzial: 2023

