



Vinifikation: Ernte in Kleinkisten mit manueller Selektion im Weinberg Ende September 2015, die Trauben werden entrappt und im offenen Eichenholzbottich spontan vergoren, 3 Wochen Maischestandzeit, biologischer Säureabbau im

Frühjahr des Folgejahres, Ausbau auf der Feinhefe im Tonneau für 18 Monaten, Flaschenreife für 6 Monate.

Verkostungsnotiz:

Satte rubinrote Farbe, elegantes reifes Bouquet nach Kirschen und Waldfrüchten, intensiver und samtiger Geschmack, am Gaumen weich und geschmeidig mit feinen Tanninen. Der Wein hat ein hohes Alterungspotential.

Speisempfehlung: Gerichte von Kaninchen und Lamm, diverse Wildgerichte, guter Begleiter für Pasta und kräftige italienische Gerichte, passend auch für milde gereifte Käse.

Serviertemperatur: 16 – 18 ° C

Analysedaten:	Vol % Alkohol	13,5	Gesamtsäure g/l	4,8
	ph	3,6	Zucker g/l	2,0

Prämierungen:

2014: Falstaff Wein Guide 2017/18, 90 Punkte

Tastings.com 2017 89 Punkte

