



## CUVÉE ROYALE

ZWIEGELT & MERLOT 2015

Eine dichte Rotweincuvée mit 50% Zweigelt und 50% Merlot. Beide Rebsorten vom Galgenberg – tiefgründiger Löss- & Lehmboden.

### ÜBER DEN WEIN

Extreme Selektionierung ist für diese Rotweincuvée erforderlich. Die handselektionierten Trauben wurden Mitte Oktober geerntet. Die Maische wurde bei 28°C für vierzehn Tage in 350 kg Behältern vergoren. Dabei wurde der Most täglich über die Maische gegossen. Somit gewinnt man ein Maximum an Frucht und Farbe, auch die feinen Gerbstoffe bleiben erhalten. Nach dem Abpresse kommt es zum biologischen Säureabbau. Die beiden Weine reiften separat in kleinen Barriquefässern, etwa 17 Monate. Vor der Füllung erfolgte die Assemblage. Erhältlich seit Juli 2017

---

### TRINKGENUSS

Ein hervorragender Speisenbegleiter zu jeglicher Art von Wildgerichten oder Steak



<b>Rebsorte:</b> 50% Zweigelt, 50% Merlot
<b>Lage:</b> Galgenberg
<b>Boden:</b> Löss- & Lehm
<b>Alk:</b> 13,5%
<b>Säure:</b> 5,1 g/l
<b>Restzucker:</b> 1,3 g/l
<b>Trinkreife:</b> 2017-2030

**EAN Flasche:** 9005634 999  
**EAN Karton:** 9005634 999