



CUVÉE ROYALE *biologisch*

ZWIEGELT & MERLOT 2017

Eine dichte Rotweincuvée mit 50% Zweigelt und 50% Merlot. Beide Rebsorten vom Galgenberg

AUS DEM WEINGARTEN

Plateaubau, 24 (Merlot) und 29 (Zweigelt) Jahre alte Rebstöcke auf Löss- und Lehmboden, Weingärten auf 300 m Seehöhe

ÜBER DEN WEIN

Extreme Selektionierung ist für diese Rotweincuvée erforderlich. Die handselektionierten Trauben wurden Anfang 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 2019

TRINKGENUSS

Ein hervorragender Speisenbegleiter zu jeglicher Art von Wildgerichten oder Steak



Rebsorte:	50% Zweigelt, 50% Merlot
Lage:	Galgenberg
Boden:	Löss- & Lehm
Alk:	13,0%
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2022 - 2034

EAN Flasche:	900563499702 4
EAN Karton:	900563499701 7