

vinum sine nomine N°16 - Limited Edition 2017



STECKBRIEF

Trauben | Merlot und Cabernet Sauvignon
Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2017
Riede/Lage | Goldberg
Boden | Braunerde, Lehm, Schotter
Alter der Rebstöcke | 25 - 30 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)
Ernte | 05. Oktober 2017
Flaschenfüllung | 29. August 2019
Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique
Ausbau | 15 Monate neue Barriques, Troncias- und Alliereiche, Erstbefüllung, 5 Monate Ausbau in 500 l Fässern

CHARAKTERISTIK

Ungemein tiefe Nase von schwarzem Kampot-Pfeffer, Hibiskus, Maulbeeren, Cassis und Zwetschken, viel Tiefe anzeigend, nobles Holz; fokussiert und athletisch bei satter Fruchttiefe, elegantem Holz, beachtliche Substanz und Länge, einer der besten Sine Nomine der letzten Jahre (Rüdiger Pröll, Vinaria 19/20).

BEWERTUNGEN

Falstaff | 93 Punkte
A la Carte | 93+ Punkte
vinaria | 4 Sterne

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi & gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)
Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°