

PHOENIX 2015



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2015

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 25 – 28 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Ende September 2015

Flaschenfüllung | 3. Juli 2017

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle temperaturkontrollierte, Vergärung im Edelstahltank, überbrausen der Maische

Ausbau | 18 Monate im Barriquefass, Troncias- und Allier-Eiche

CHARAKTERISTIK

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit tabakigen Nuancen unterlegtes Brombeerkonfit, zart nach Lakritze, Herzkirschen und kandierten Orangenzesten. Straff, engmaschig, reife Kirschen, präsenze Tannine, würziger Nachhall, zart blättriges Finale (Falstaff Guide 2017/18)

BEWERTUNGEN

93 Falstaffpunkte

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l **Säure** | 5,2 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Gehört dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des PHOENIX bereichern diese Gerichte ungemein.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°