



## EQUINOX "365" 2017



### STECKBRIEF

**Cuvée** | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

**Einheit** | Flasche 0.75 L

**Jahrgang** | 2017

**Riede/Lage** | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker

**Boden** | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde

**Alter der Rebstöcke** | 13 bis 44 Jahre

**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

**Ernte** | Oktober 2017

**Flaschenfüllung** | 12. Dezember 2018

**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA

**Ausbau** | 12 Monate im Barrique (Zweitfüllung)

### CHARAKTERISTIK

Merlot bringt Charme, Zweigelt Frucht und Blaufränkisch Struktur und Würze.

Duft: fruchtig, würzig, Amarena-Kirsche, rote Beeren, dunkle Schokoladennoten und helle Fruchtaromen am Gaumen, weicher, harmonischer, angenehmer Abgang.

### BEWERTUNGEN

*Noch keine*

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 13,0 vol.%

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 5,9 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisenempfehlung** | Pilzgerichte; rosa gebratene Entenbrust; Martinsgans, geröstete Kalbsleber; gekochtes Rindfleisch

**Optimale Serviertemperatur** | 15° - 17°