

PHOENIX N°22 2017 | limitiert | balanciert | strukturiert



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2017

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 27 – 30 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Ende September 2017

Flaschenfüllung | 13. Mai 2019

Verschlussart | Naturkork und alternativ Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

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

CHARAKTERISTIK

Großzügig Aromenführung in der Nase mit Anklängen von Hibiskus, eingelegten Zwetschken und Waldhimbeeren, auch Piment und Gewürznelke; sanfte Machart, Kirsche, Zwetschken und Fruchtbrot, sanft-blättrig unterlegt, hochwertiger Holzeinsatz und passende Tanninstütze bei passender Säure, strukturbetonter, hochwertiger Blend mit guter Abstimmung.

BEWERTUNGEN

Falstaff | 92 Punkte

A la Carte | 93 Punkte

vinaria | 3 Sterne

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,5 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 Fleischtopfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des PHOENIX bereichern diese Gerichte ungemein.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°