

## EQUINOX “365” 2018 | saftig | süffig | harmonisch



### STECKBRIEF

**Cuvée** | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot  
**Füllereinheiten** | Flaschen zu 0,75 L oder 1,5 L  
**Jahrgang** | 2018  
**Riede/Lage** | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker  
**Boden** | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde  
**Alter der Rebstöcke** | 14 bis 45 Jahre  
**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)  
**Ernte** | 24. September 2018  
**Flaschenfüllung** | 18. Feber 2020  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA  
**Ausbau** | 12 Monate im Barrique (Zweitfüllung)

### CHARAKTERISTIK

Kühles, rotbeerig-teeiges Bouget, elegant, feingliedrig, leichtfüßig, angenehme Würze, dezent schokig, springlebendig, unkompliziert, sehr schön zu trinken für alle Tage für gehobene Ansprüche.  
Adi Schmid, vinaria Jungweinatlas 2020

### BEWERTUNG

A la Carte | 92 Punkte  
Falstaff | 91 Punkte  
Gault&Millau | 17 Punkte

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 13,5 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,4 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisenempfehlung** | Pilzgerichte; rosa gebratene Entenbrust; Martinsgans, geröstete Kalbsleber; gekochtes Rindfleisch  
**Optimale Serviertemperatur** | 15° - 17°