

PHOENIX N°23 2018 | kräftig | saftig | hochwertig



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Füllmengen | Flaschen zu 0,375 L, 0,75 L, 1,5 L, 3 L, 6 L, 9 l und 12 L

Jahrgang | 2018

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 28 – 31 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 25. September 2018

Flaschenfüllung | 18. August 2020

Verschlussarten | Naturkork und alternativ Schraubverschluss bei 0,375 L u. 0,75 L-Flaschen

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

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

CHARAKTERISTIK

Beeren mit Schoko, vollfruchtig und vollmundig, schönes Säurespiel, reichhaltig, gute Tanninstruktur, Heidelbeeren, Zwetschken, Schwarzkirschen, der Wein geht nach einiger Zeit richtig auf und hat sich 14 Std. später total zurückgezogen. Das beste Zeichen für einen tollen Wein mit viel Substanz.

Ein Blick in die Zukunft, die groß sein wird!

(Adolf Schmid, Vinaria, Juni 2020)

BEWERTUNGEN

3 Sterne | Vinaria

93 Punkte | A la Carte

92 Punkte Falstaff

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %

Restzucker | 1 g/l

Säure | 6,5 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°