

vinum sine nomine - Limited Edition 2019



STECKBRIEF

Trauben | Merlot und Cabernet Sauvignon

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2019

Riede/Lage | Goldberg

Boden | Braunerde, Lehm, Schotter

Alter der Rebstöcke | 27 – 32 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 4. Oktober 2019

Flaschenfüllung | 31. August 2021

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique

Ausbau | 15 Monate neue Barriques, Troncias- und Alliereiche, Erstbefüllung, 5 Monate Ausbau in 500 l Fässern

CHARAKTERISTIK

Ganz feiner Duft nach dichter roter Frucht. Hauch Tabak und Kakao mit feinsten Würze. Vorne dunkel, in der Mitte eher rotbeerig, hinten würzig. Samtiges feines Tannin, cremige Textur, vielversprechend. (Alexander Lupersböck, Mai 2021)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,5 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi & gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°