

PHOENIX N°24 2019 | frisch | klar | fokussiert



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

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

Jahrgang | 2019

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 28 – 31 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 24. September 2019 und 4. Oktober 2019

Flaschenfüllung | 30. August 2021

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

Kernige Würze; hat richtig Biss mit kühler frischer Frucht, Cassis; klare Fruchtansage, sehr Bordeaux-like, wirkt mit seiner frischen Ätherik agil und fokussiert. Elegante Cuvée (Alexander Lupersböck).

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 6 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°