

## PHOENIX N°25 2020 | fein | saftig | nobel



### STECKBRIEF

**Cuvée** | Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

**Füllereinheiten** | Flaschen zu 0,75 L, 1,5 L, 3 L und 6 L

**Jahrgang** | 2020

**Riede/Lage** | Goldberg, Kart und Satz

**Boden** | Braunerde, schottrig, steinig

**Alter der Rebstöcke** | 29 – 32 Jahre

**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

**Ernte** | 27. September und 5. Oktober 2020

**Flaschenfüllung** | 24. und 25. August 2022

**Verschlussarten** | Naturkork und alternativ Schraubverschluss bei 0,75 L-Flaschen

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

**Ausbau** | 20 Monate im Barriquefass, Troncias- und Allier-Eiche

### CHARAKTERISTIK

Elegante und mineralische Struktur, die die feinen Beerenfruchtnoten trägt. Pikante Würze, perfektes Tanningerüst, saftig, kernig, lang, nobel und doch umgänglich.

(Alexander Lupersböck, 10.05.2022)

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol.%

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 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°