

EQUINOX “365” 2019 | beerig | saftig | leicht



STECKBRIEF

Cuvée | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot
Füllereinheiten | Flaschen zu 0,75 L oder 1,5 L
Jahrgang | 2019
Riede/Lage | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker
Boden | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde
Alter der Rebstöcke | 15 bis 46 Jahre
Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)
Ernte | Anfang Oktober 2019
Flaschenfüllung | 26. August 2021
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

CHARAKTERISTIK

Frische dunkle Herzkirschen unterlegt von feinem Brombeerkonfit, einladendes Bukett. Mittlere Komplexität, Preiselbeeren, reife Tannine, mineralisch und frisch. Zwetschken im Nachhall. Angenehmes, rundes Finale.

BEWERTUNG

90 Falstaffpunkte (Weinguide 2022)

ANALYSEWERTE

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

EMPFEHLUNGEN

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