

EQUINOX “365” 2020 | beerig | würzig | fein



STECKBRIEF

Cuvée | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

Füleinheiten | Flaschen zu 0,75 L oder 1,5 L

Jahrgang | 2020

Riede/Lage | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker

Boden | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde

Alter der Rebstöcke | 16 bis 47 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Anfang Oktober 2020

Flaschenfüllung | 02. Juni 2022

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung, Überbrausen der Maische, Vergärung im Edelstahltank, BSA

Ausbau | 12 Monate im Barrique (Zweitfüllung)

CHARAKTERISTIK

Schöne frische Frucht nach Waldhimbeeren und Brombeeren mit würziger Waldnote, hinten viel Kirsche mit feinem Druck.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13,5 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Pilzgerichte; rosa gebratene Entenbrust; Martinsgans, geröstete Kalbsleber; gekochtes Rindfleisch

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°