

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

Speisenempfehlung | Gehört dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des PHOENIX bereichern diese Gerichte ungemein.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°