

vinum sine nomine - Limited Edition 2020



STECKBRIEF

Trauben | Merlot und Cabernet Sauvignon

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2020

Riede/Lage | Goldberg

Boden | Braunerde, Lehm, Schotter

Alter der Rebstöcke | 28 – 33 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 10. Oktober 2020

Flaschenfüllung | 23. August 2022

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique

Ausbau | 15 Monate neue Barriques, Troncias- und Alliereiche, Erstbefüllung, 5 Monate Ausbau in 500 l Fässern

CHARAKTERISTIK

Feine Schokonote, rassig und packend, im Abgang wieder feinschmelzig und charmant. Lang, edel.

Alexander Lupersböck, 10.5.2022

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 6 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl,

Selleriecreme, Kohlrabi & gelbe Rüben (Schwarzer Adler, Jochberg, Tirol)

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°