

## 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

Ganz feiner Duft nach dichter roter Frucht. Hauch Tabak und Kakao mit feinsten Würzen. Vorne dunkel, in der Mitte eher rotbeerig, hinten würzig. Samtiges feines Tannin, cremige Textur, vielversprechend.

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol.%

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 6 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisenempfehlung** | Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Steinpilzen, Eierschwammerl, Selleriecreme, Kohlrabi & gelbe Rüben, kräftiger Gemüseauflauf, Carpaccio, Zwiebelrostbraten, Steaks, Lammbraten und -koteletts.

**Optimale Serviertemperatur** | 15° - 17°