

## EQUINOX “365” 2021 | beerig | würzig | fein



### STECKBRIEF

**Cuvée** | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

**Füllereinheiten** | Flaschen zu 0,75 L oder 1,5 L

**Jahrgang** | 2021

**Riede/Lage** | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker

**Boden** | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde

**Alter der Rebstöcke** | 17 bis 48 Jahre

**Kultur** | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

**Ernte** | Anfang Oktober 2021

**Flaschenfüllung** | 13. März 2023

**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

**Ausbau** | 12 Monate im Barrique (Zweitfüllung)

### CHARAKTERISTIK

Ausgewogene Fruchtwürze, Duft nach reifen, satten Früchten, wie Schwarzkirschen, Zwetschken und Waldbeeren.

Am Gaumen runder Gerbstoff, Fruchtspiel aus Kirschen, Heidelbeeren und Preiselbeeren. Feine Röstaromen begleiten den langen Abgang. Der Holzausbau verleiht dem Wein Kraft und Komplexität (Charakteristik von Jonas Fröscher, Dipl. Sommelier Hotel Alpenrose, Lermoos).

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol.%

**Restzucker** | 1 g/l

**Säure** | 5,6 g/l

**Staatliche Prüfnummer** | N 8607/23

### EMPFEHLUNGEN

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

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