

EQUINOX “365” 2022 | beerig | saftig | trinkanimierend



STECKBRIEF

Cuvée | Zweigelt | Blaufränkisch | Merlot

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

Jahrgang | 2022

Riede/Lage | Im Weingebirge, Siglosgrund und Hochacker

Boden | lehmig, sandig, untermischt mit Braunerde

Alter der Rebstöcke | 18 bis 49 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 23. September und 10. Oktober 2022

Flaschenfüllung | 12. Feber 2024

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

Ausbau | 12 Monate im Barrique (Zweitfüllung)

CHARAKTERISTIK

Edle Holzaromen, Duft nach dunklen Beeren, ein Hauch von Kakao. Saftig, elegant, trinkanimierend, angenehme Länge. Guter Tiefgang. Finessenreicher, harmoischer Speisenbegleiter mit Potenzial!

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol. %

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,6 g/l

Staatliche Prüfnummer | N 3151/24

EMPFEHLUNGEN

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

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°