

vinum sine nomine - Limited Edition 2021



STECKBRIEF

Trauben | Merlot und Cabernet Sauvignon

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2021

Riede/Lage | Goldberg

Boden | Braunerde, Lehm, Schotter

Alter der Rebstöcke | 29 – 34 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 8. Oktober 2021

Flaschenfüllung | 08. Jänner 2024

Verschlussart | Naturkork

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle Maischegärung im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA im Barrique

Ausbau | 24 Monate in 500 l Fässern und Barriques

CHARAKTERISTIK

Rubinrot mit dunklem Kern, Blurorange, schwarze Kirschen, elegante Röstaromen. Zartes, jugendliches Tannin, etwas Kokos, saftig, guter Tiefgang, wunderschöner Trinkbogen, elegant, lang anhaltend. Facettenreicher Speisenbegleiter mit viel Zukunft. Ein großer Wein!

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 6 g/l

Staatliche Prüfnummer | N 21528/23

EMPFEHLUNGEN

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

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°