

PHOENIX N°26 2021 | finessenreich | charmant | nobel



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Füllereinheiten | Flaschen zu 0,75 L, 1,5 L, 3 L, 6 L, 9 L, 12 L u. 18 L

Jahrgang | 2021

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 30 – 33 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | Anfang Oktober 2023

Flaschenfüllung | 14. u. 15. September 2023

Verschlussarten | Naturkork und alternativ Schraubverschluss bei 0,75 L-Flaschen

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

Vinifizierung | traditionelle temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahltank, überbrausen der Maische

Ausbau | 20 Monate im Barriquefass, Troncias- und Allier-Eiche

CHARAKTERISTIK

Anklänge von eingelegten Zwetschken, Brombeeren, auch Piment und Gewürznelken, leicht ledrige Noten. Perfekte Machart, Kirsche, Zwetschken und Fruchtbrot. Hochwertiger Holzeinsatz, jugendliche Tanninstütze, kompaktes Auftreten bis ins Finish.

Strukturbetonter, balancierter Blend mit angenehmer Länge und gutem Trinkfluss.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisenempfehlung | Gehört dorthin, wo großer Rotwein an der Tafel seinen Platz hat: Braten im ganzen Stück, Lamm, Steaks und allen Arten von intensiv geschmorten Fleischtöpfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des PHOENIX bereichern diese Gerichte ungemein.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°