

PHOENIX N°27 2022 | strukturiert | balanciert | nobel



STECKBRIEF

Cuvée | Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

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

Jahrgang | 2022

Riede/Lage | Goldberg, Kart und Satz

Boden | Braunerde, schottrig, steinig

Alter der Rebstöcke | 31 – 34 Jahre

Kultur | Mittelkultur (5000 Stöcke/ha)

Ernte | 10. Oktober 2022

Flaschenfüllung | 1. Oktober 2024

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 Eichenfass

CHARAKTERISTIK

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Dezent Tabakwürze, ein Hauch von Cassis, schwarzes Beerenkonfit, kandierte Orangenschalen klingen an.

Gute Komplexität, tragendes Tannin, rotbeeriger Touch, salzig, lang anhaftend, fruchtsüß im Nachhall, sicheres Reifepotenzial (Falstaff Rotweinguide 2025 – 93 Punkte)

ANALYSEWERTE

Alkohol | 14 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,9 g/l

Staatliche Prüfnummer | N20088/24

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 Fleischtopfen. Die ausgeprägte Frucht und die kräftige Struktur des PHOENIX bereichern diese Gerichte ungemein.

Optimale Serviertemperatur | 15° - 17°