



Göttlesbrunn 2016

Sorte:	Cuvee aus Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch
Boden:	Lehmig-schottrige Böden in Südostexposition
Lage:	Verschiedene Lagen in Göttlesbrunn
Ernte:	Von Hand gelesen im Oktober
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 16-18 Tage
Ausbau:	Zum Teil in Barrique und im großen Holzfaß
Analytik:	13,5 vol%alc. 5,4 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Rubinrot mit Duft nach dunklen Beeren, kräftiger Körper und feines, mächtiges Tannin, toller Einstiegs cuvee
Speisenempfehlung:	Für kräftige Fleisch- und Wildspezialitäten, gegrilltem Fleisch und Rindfleisch sowie harten Käsesorten. Optimale Trinktemperatur 16-18°C