



OIDA SCHWOAZA – Cuvee 2015

Sorte:	Lagenwein aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot
Lage:	Rosenberg, Haideacker und Bärnreiser
Weingärten:	Teilweise 30jährige Weingärten
Boden:	Urmeerablagerungen, somit sehr vielschichtige Böden
Ernte:	Von Hand mit Selektierung, Mitte Oktober
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und sanftes Unterstossen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 16-18 Tage
Ausbau:	Säureabbau in Barrique, anschließend Ausbau im kleinen Holzfaß
Analytik:	14 vol%alc. 5,6 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Dunkles Rubinrot, Duft nach Waldbeeren mit zarter Würze, viel Körper, sattig reife Früchte, vor allem dunkle Beeren sowie Herzkirschen, Kaffee und Zartbitterschokolade. Mit Druck am Gaumen, würzig dosierter Holzeinsatz und weiche Tannine, langer Nachhall, großes Potential
Speiseempfehlung:	Ausgezeichneter Begleiter zu dunklen Wildgerichten sowie Steaks und Lamm und allen reifen Käsesorten Optimale Trinktemperatur 16-18 °C