



## Stariegl – Cuvée 2016

|                    |   |
|--------------------|---|
| Sorte:             | Cuvee aus Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch  |
| Boden:             | Lehmig-schottrige Böden in Südostexposition   |
| Lage:              | Verschiedene Lagen des Weinbaugebiet Carnuntum  |
| 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:          | 14 vol%alc.<br>5,4 g/l Säure<br>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 |