



## Julia – Cuvée 2003

Sorte:	34% Zweigelt, 34% Merlot, 24% Blaufränkisch, 7% Cabernet Franc
Boden:	Urmeerablagerungen, somit sehr vielschichtiger Boden
Lage:	Hoadocka, Merlot, Oida Schwoaza, Zweigelt, Blaufränkisch, Rosenberg unten
Ried:	Rosenberg, Haideacker
Ernte:	Von Hand im Oktober 2003
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern und sanftes Unterstossen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 16-18 Tage
Ausbau:	In zwei separaten Fässern für 20 Monate, danach 8 Monate Flaschenreife
Analytik:	13,5 vol%alc. 4,8 g/l Säure 2 g RZ trocken
Beschreibung:	Tief dunkles Rubinrot, Kaffee, dunkle Schokolade, dunkle Beeren, viel Extraktsüße und noch immer kräftiges Tannin und mächtig langer Abgang, großes Lagerpotential
Speisenempfehlung:	Ausgezeichneter Begleiter zu dunklen Wildgerichten sowie Steaks und Lamm und allen reifen Käsesorten. Ein Wein für besondere Anlässe Optimale Trinktemperatur 16-18°C