



Stariegl – Cuvée 2009

Sorte:	Cuvée aus 30% Zweigelt, 40% Merlot und 30% Blaufränkisch
Boden:	Lehmig-schottrige Böden in Südostexposition
Lage:	Verschiedene Lagen des Weinbaugebiet Carnuntum
Ernte:	Von Hand gelesen im Oktober 2009
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. 5,3 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Rubinrot mit Duft nach dunklen Beeren, kräftiger Körper und feines, mächtiges Tannin, toller Einstiegs-cuvée
Speisenempfehlung:	Für kräftige Fleisch- und Wildspezialitäten, gegrilltem Fleisch und Rindfleisch sowie harten Käsesorten. Optimale Trinktemperatur 16-18°C