



## Julia – Cuvée 2015

Sorte:	Zweigelt, Merlot und Blaufränkisch
Boden:	Urmeerablagerungen, somit sehr vielschichtiger Boden
Lage:	Hoadocka, Merlot, Oida Schwoaza, Zweigelt, Blaufränkisch, Rosenberg unten
Ried:	Rosenberg, Haidacker
Ernte:	Von Hand im Oktober
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 Flaschenreifung
Analytik:	14 vol%alc. 5,6 g/l Säure 1 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