

# CUVÉE

Vinaria: ★★★

# 2016

Falstaff: 91 Pkt.

## (MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, ZWEIFELT)

### Lage und Boden:

- Krems an der Donau – Weinzierlberg, Frechau, Holzgasse und Hausweingarten
  - Hauptsächlich südliche Terrassen mit Löss und Donauschotter
  - 230m – 270m Seehöhe
  - Merlot, Cabernet Sauvignon und Zweifelt

### Ausbau und Statuswerte:

- 22 Monate im französischen Barrique gelagert
- Mindestens 1 Jahr Flaschenlagerung
- Naturkork
- 1,0 g/l Restzucker
- 14 % Vol
- 5,3g/l Säure
- Enthält Sulfite

### Klima:

Kombination aus heißem und trockenem pannonischen Klima (O) und kühlerem Kontinentalklima (N). Dadurch kommt es zu Tag-Nachtunterschieden von bis zu 25°C Das fördert die Entstehung aromatischer Weine während die Donau für Luftströmungen sorgt die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Jahresmittelwerte Krems:

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

### Lagerung und Typizität:

- Ca. 8- 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten liegend
- Maximale Lagerdauer 22 Jahre
- Bordeauxcuvée aus ca. 40% ME, 40% CS und 20% ZW
- Vollmundig, saftig, würzig und animierende Beerenfrüchte

### Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14 – 18°C

Der Allrounder im Rotweimbereich. Hauptsächlich dunkles Fleisch, Wildgerichte, Braten, Eintöpfe, gegrilltes, diverse Käsesorten uvm.

