



LEMBERGER / SYRAH

trocken

Jahrgang:	2017
Sorten:	50% Lemberger, 50% Syrah
Boden:	Schilf und Kieselstein
Mostgewicht:	93°Oechsle
Erntemenge:	40 l/ar
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Flaschengröße:	0,75 l

Analytische Daten

Restzucker:	2,7 g/l
Säure:	5,7 g/l
Alkohol:	13 %

Beschreibung: Kraftvolle und stoffige Cuvée aus ertragsreduzierten Reben von Lemberger und Syrah. 30 Monate im Barrique gereift, unfiltriert. Voluminös, beerig, zupackend.