



LEMBERGER / SYRAH

trocken

Jahrgang:	2021
Sorten:	50% Lemberger, 50% Syrah
Boden:	Schilf und Kieselsandstein
Mostgewicht:	93°Oechsle
Erntemenge:	40 l/ar
Flaschengröße:	0,75 l und 1,5 l
Restzucker:	2,4 g/l
Säure:	5,6 g/l
Alkohol:	13,0 % vol.
Traubenverarbeitung:	2 Tage Kaltmazeration, 21 Tage Maischegärung im Holzgärständer
Ausbau:	24 Monate im Barrique gereift und unfiltriert abgefüllt
Beschreibung:	Kraftvolle und stoffige Cuvée aus ertragsreduzierten Reben von Lemberger und Syrah. Voluminös, beerig, zupackend.

