



WEINGUT MUSTER
SÜDSTEIERMARK

Rotwein 2006



Charakteristik:

Simpel als „Rotwein“ bezeichnet, stellt diese Cuvée eine urwüchsige kraftvolle Kombination aus unseren 3 Rotweinsorten dar. Die Trauben werden nicht gerebelt sondern mit Füßen gestampft und mitsamt Kämme und Beeren vergoren. Ein interessanter und belebender Speisenbegleiter.

Herkunft:

Lage Schlossberg

Vinifikation:

Lese von Hand Mitte bis Ende Oktober 2006, Selektion im Weingarten, Quetschen mit den Füßen, auf der Maische im Bottich vergoren, händisches untertauchen, schonende Pressung, 30 Monate Lagerung und Reifung im kleinen Holzfaß, abgefüllt im Mai 2009.

Daten:

Sorten: 40% Blauer Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Blauer Wildbacher

Serviertemperatur: 16° C

Alkohol %vol / Säure g/l / Restzucker g/l: 12,5 / 6,0 / 0,9

Formate (Liter): 0,75

Verpackungseinheiten: 6 Flaschen per Karton