



## CUVÉE KONTUR

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart tabakig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, dezente Kräuterwürze, kandierte Orangenesten. Mittlerer Körper, Brombeeren, dezente Extrasüße, feine Tannine, saliner Nachhall, gut zugänglich.

*Flaschenverschluss:* Kork

*Rebsorte:* 50% Blaufränkisch, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

*Jahrgang:* 2017

*Lagen/Böden:*

Eisenberg: Saybritz – trockene Schieferböden

Eisenberg: Reihburg – Kalk, mittelschwerer und schwerer Lehmboden

Eisenberg: Hummergraben – tonige, sandige u. eisenhaltige Lehmböden

Eisenberg: Paigl – eisenhaltige Lehmböden

*Alter der Reben:* 20 bis 25 Jahre

*Lese/Ertrag:* Oktober 2017 / 40 hl pro ha

*Gärung/Ausbau:* Vergärung im Stahltank bzw. Bottich

*Abfüllung:* September 2019

### Analysewerte:

Alkohol:	14 % Vol.
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	1,4 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2019-2044
Flascheninhalt:	0,75 L