



CUVÉE KONTUR 2018

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Kräuterwürzig, schwarze Fruchtnoten, ein Hauch von Cassis und Lakritze, Orangenzesten. Mittlere Komplexität, rote Kirschen, mineralische Textur, frisch, zart blättriger Touch im Abgang, leichtfüßiger, rotbeeriger Begleiter bei Tisch.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	50% Blaufränkisch, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon
<i>Jahrgang:</i>	2018
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Saybritz – trockene Schieferböden Eisenberg: Reihburg – sandiger Lehmboden Eisenberg: Hummergraben – tonige, sandige u. eisenhaltige Lehmböden Eisenberg: Paigl – eisenhaltige Lehmböden
<i>Alter der Reben:</i>	20 bis 25 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Oktober 2018 / 40 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	traditionelle Maischegärung, biologischer Säureabbau, Vergärung im Stahltank bzw. Holzbottich
<i>Abfüllung:</i>	September 2020

Analysewerte:

Alkohol:	14 % Vol.
Säure:	6,0 g/l
Restzucker:	1,4 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2021-2046
Flascheninhalt:	0,75 L