



FRATERNITAS

Cuvée Bruderschaft

<i>Sorten:</i>	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Zweigelt
<i>Herkunft & Boden:</i>	Blaufränkisch: Alte Anlagen vom Kalk & Schiefer Cabernet Sauvignon: Muschelkalk Zweigelt: Muschelkalk
<i>Alter der Reben:</i>	Blaufränkisch: 40 - 70 Jahre Cabernet Sauvignon: 25 Jahre Zweigelt: 50 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 - 450 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Anfang-Mitte Oktober, 35 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 25-30 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens durch händisches Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. & 600lt. Holzfässern heimischer und französischer Fassbinder.
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,5 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 20 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Zarte Edelholzwürze, etwas Nougat, schwarzes Waldbeerkonfit, frische Herzkirschen, feine, integrierte Tannine, lebendige Struktur.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Rindsroulade in Rotweinsauce Tipp: Besonders in der kalten Jahreszeit herzerwärmend