



**W PUR**  
*Cuvée*

<i>Sorten:</i>	Cabernet Sauvignon & Merlot
<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Cabernet Sauvignon: Muschelkalk Merlot: Lehmiger Kalk
<i>Alter der Reben:</i>	Cabernet Sauvignon: 31 Jahre Merlot: 26 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	250 - 350 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Anfang Oktober, 35 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 21 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens durch händisches Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern heimischer Fassbinder
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,6 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 10 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Reife Kirschfrucht, rotbeerige Nuancen, etwas Orangen zesten, floraler Touch, einla dendes Bukett mit Johannisbeeren. am Gaumen mineralisch mit eingebunden Tanninen, feinen Fruchtnoten, zarter Holzwürze. Druckvoll im Abgang, feiner Speisenbegleiter. 93 A la Carte Punkte
<i>Speiseempfehlung:</i>	Rindsroulade in Rotweinjus