



FRATERNITAS 2013

Cuvée

<i>Sorten:</i>	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot
<i>Herkunft & Boden:</i>	Blaufränkisch: Alte Anlagen Cabernet Sauvignon: Muschelkalk Merlot: Osthang, Lehm
<i>Alter der Reben:</i>	Blaufränkisch: 40 - 70 Jahre Cabernet Sauvignon: 25 Jahre Merlot: 25 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 - 450 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte Oktober 2013, 35 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 20 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens durch händisches Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern
<i>Abfüllung:</i>	Frühling 2015, 2000 Flaschen
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	14,0 %vol.
<i>Säure:</i>	5,6 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,9 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2015 - 2024+
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Einladender Duft nach schwarzen Waldbeeren, ein Hauch Lakritze, feinwürzig, saftig, gute Komplexität, feine, präzise Tannine, zarte Süße von Kirschen, Ribiseln im Nachhall. 92 Falstaff Punkte. Ala Carte Grand Cru Sieger
<i>Speiseempfehlung:</i>	Rindsroulade in Rotweinsauce