

Quercus

2013 Cabernet Sauvignon & Zweigelt

Kostnotiz &

Trinkempfehlung: Himbeeren, Cassis; einladend und trinkfreudig, saftig, lang mit Anklängen von Bitterschokolade, bestens strukturiert. Ideal bei 16 – 18°C, Wild und Lammgerichte auch zu Steak oder Schweinefleisch.

Lage &

Vinifikation: Auf tiefgründigem Löß gewachsen. Händisch geerntet, gerebelt, gequetscht, Maischegärung mit Überflutung bei 28° Celsius, biologischer Säureabbau, danach 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriquefässern gelagert.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

13,5 %vol, trocken

