

Shiraz

2015

Kostnotiz &
Trinkempfehlung:

Vollmundige rotbeerige Frucht, Oliven und Pfefferwürze, schöne Länge getragen von reifer Gerbstoffstruktur. Ideal bei 16 – 18° C, Terrinen oder Wildpasteten und auch zu Kartoffel und Nudelgerichten.

Lage &
Vinifikation:

Auf tiefgründigem Löß gewachsen. Händisch geerntet, gerebelt, gequetscht, Maischegärung mit Überflutung bei 28° Celsius, biologischer Säureabbau, danach in großen Holzfässern gelagert.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

13,5 %vol, trocken

