

Cuvée Nathalie 2015



der für sonn- und feiertage

Weinbeschreibung	Bitterschokolade und reife, dunkle Beerenfrucht. Andeutungen von Pfeiffentabak. Die Struktur ist konzentriert und kompakt mit forderndem Tanningerüst, im Abgang verbleibt eine karamellige Note.
Trinkempfehlung	eben - für Sonn- und Feiertage, Wildgerichte und dunkles Fleisch
Weinbaugebiet Lage	Kremstal eine Cuvée aus verschiedensten Lagen vom Hochplateau Neubruch
Boden	60 % Zweigelt, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % St. Laurent verschiedene Weingärten, Löss, sandiger Lehm sowie Schwemmlandböden mit Schotter
Lesezeitpunkt	28. Oktober 2015
Traubenverarbeitung	dreiwöchige Maischegärung
Ausbau	ca. ein Jahr im Allier-Eichenfass (gemischt), ein Jahr Flaschenreife
Flaschenfüllung	3. August 2017
Alkohol	13,5 %vol.
Säure	5,2 ‰
Restsüße:	1,6 g/l

