



CUVÉE KONTUR 2019

Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Etwas nach Veilchen und Brombeeren, zart nach Cassis, Gewürznelken und balsamische Noten klingen an. Saftig, straff, extraktsüß, zart nach Vanille, gut eingebundene Tannine, Brombeertouch im Abgang, bleibt sehr gut haften, verfügt über Reifepotenzial..

<i>Flaschenverschluss:</i>	Kork
<i>Rebsorte:</i>	70% Blaufränkisch, 30% Cabernet Sauvignon
<i>Jahrgang:</i>	2019
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Szapary – trockene Schieferböden Eisenberg: Reihburg – sandiger Lehmboden Eisenberg: Hummergraben – tonige, sandige u. eisenhaltige Lehmböden
<i>Alter der Reben:</i>	20 bis 25 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Oktober 2019 / 40 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	traditionelle Maischegärung, biologischer Säureabbau, Vergärung im Stahltank bzw. Holzbottich
<i>Abfüllung:</i>	September 2021

Analysewerte:

Alkohol:	14 % Vol.
Säure:	5,7 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	6-18°
Trinkreife:	2021-2046
Flascheninhalt:	0,75 L