



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..

Flaschenverschluss: Kork

Rebsorte: 70% Blaufränkisch, 30% Cabernet Sauvignon

Jahrgang: 2019

Lagen/Böden: Eisenberg: Szapary – trockene Schieferböden
Eisenberg: Reihburg – sandiger Lehmboden
Eisenberg: Hummergraben – tonige, sandige u. eisenhaltige Lehmböden

Alter der Reben: 20 bis 25 Jahre

Lese/Ertrag: Oktober 2019 / 40 hl pro ha

Gärung/Ausbau: traditionelle Maischegärung, biologischer Säureabbau, Vergärung im Stahltank bzw. Holzbottich

Abfüllung: 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