BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Beflexe, zarter Ockerrand, Zart nach Nougat, schwarze Beerenfrucht, ein Hauch von Cassis und Brombeeren. dezente Edelholznuancen, tabakiger Touch. Saftig, komplex, Brombeerfrucht, feine Tannine, extraktsüßer Nachhall, mineralischer Touch im Rückgeschmack, reife Kirschen im Finish

WEINBEZEICHNUNG

Mithras

SORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot

JAHRGANG

2018

FRNTE

Handernte mit 21.5° KMW

ANALYTIK

14.0% alc 1.0 a/l Restzucker 5,8 g/l Säure CHARAKTER

international

TRAUBENVERARBEITUNG UND VERGÄRUNG

Rebeln, Gärung im geschlossenen Stahltank mit regelmäßigem Umwälzen der Maische mittels Druckluft. Maischestandzeit 7 bis 9 Wochen je nach Sorte. Schonendes Abpressen, BSA in neuen und 1x gebrauchten Barriquefässern. Lagerung 20 Monate im Barrique. SERVIERTEMPERATUR 12° C

GESCHMACKSNOTE

trocken