

Trio rosso



Jahrgang:	2019
Rebsorten:	50% Zweigelt, 45% Blaufränkisch, 5% Roesler
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	5,2 g/l
Restzucker:	1,9 g/l
Rieden:	Vordere Berge
Boden:	Kalkhaltiger Kulturrohboden aus Löss
Ertrag je Hektar:	35 hl
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei 25°C, biologischer Säureabbau
Ausbau:	Stahltank
Flaschenfüllung:	März 2021
Trinktemperatur:	16-18°C
Trinkreife:	2021-2028, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	passend zu Steaks, Lamm, geschmortem Fleisch und Wildgerichten

Beschreibung.

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe.

Eine fruchtige Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Roesler. Am Gaumen feine dunkle Beerenfrucht, etwas Ribiseln, zarte Kräuternuancen, Zitruszesten. Mittlerer Körper, präsenste Tannine, rote Beerenfrucht im Abgang, gute Struktur.

Dieser Wein ist ein idealer Speisebegleiter zu Steaks, Braten vom Rind, Ragouts, Lammgerichten, deftigen Wildgerichten und würzigen Teigwaren.