

## CUVÉE RED

<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. Das Traubenmaterial wird getrennt voneinander geerntet und vinifiziert. Nach der Ernte werden Roesler und Zweigelt gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 10 bis 12 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahl-Lagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird, sodass das Geschmacksbild sehr weich wird. Roesler und Zweigelt bleiben für 6 bis 9 Monate in den Tanks. Noch vor der Reifung wird der Wein cuvetiert damit Frucht, Geschmeidigkeit und Saftigkeit entstehen und überzeugen.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,0 % / RZ: 2,4 g / SRE: 4,9 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	„Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
<b>Rebsorte(n)</b>	30 % Roesler, 70 % Zweigelt
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	210-330 hm
<b>Trinktemperatur</b>	15-18 °C
<b>Reifepotential</b>	3-4 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Sein Duft so facettenreich wie sein Geschmack. Dunkles Kirschrot mit violetten Reflexen. In der Nase feine Tabak- und Zimtnoten sowie Waldbeerenaroma. Am Gaumen harmonisieren dezente Kirschfrucht und zarte Kräuterwürze. Rote Waldbeeren im Nachhall.
<b>Speiseempfehlung</b>	Fleischgerichte wie Rind, leicht angekühlt auch im Frühling und Sommer zu Rindfleischsalat mit Kernöl
<b>Gebinde</b>	0,75 l

