

## Cuvée Exclusiv 2015



Cuvée aus Zweigelt, Merlot und St. Laurent; schwarz wie die Nacht; Brombeeren, Pfeffer, Wacholder und Nelken verwöhnen die Nase; geschmeidige Fülle, viel Saft, unterlegt mit feiner Fruchtbetonung, weiche, reife Gerbstoffe.

Passt unter anderem zu Lamm, Ochschwanz, Rinderbraten, Wildgerichten, Gans, Zwiebelrostbraten und sogar zu deftigem Gulasch.

### Vinifikation

Händisch gelesen, nur vollreife, tiefdunkle Trauben wurden verwendet. Im Stahltank bei 30 °C vergoren und anschließend im Barriquefass gelagert – bis zur Füllung.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,8 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 4,8 g/l

Prüfnummer: LK1166/16

