

Cuvée Paul Kerschbaum

JAHRGANG 2015

KLASSISCHER AUSBAU



HERSTELLUNG

Die Trauben stammen ausschließlich von der besten Einzellage Horitschons – Lage DÜRRRAU. Eine 21 Tage lange temperaturgesteuerte Maischegärung verleiht dem Wein eine intensive Stoffigkeit. Der biologische Säureabbau wurde nur in Holzfässern durchgeführt, der Ausbau nahm 15 Monate in Anspruch.

CHARAKTERISTIK

Die Paraderiede Dürrau steht für einen sehr komplexen Blaufränkier mit leichter Extraktsüße, exzellent eingebundener Edelholznote und einem feinzarten Nougat- und Kokostouch.

13,5 % vol

TROCKEN

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

16°C

Es wird ein 2-stündiges Dekantieren empfohlen, zu deftigen Fleischgerichten vom Rind, sowie zu Ge-grilltem, aber auch zu Weich- und Hartkäse.

VERPACKUNG

0,75 Liter im 6er Karton / 1,5 Liter im 3er Karton

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

0,75 l – 1,5 l – 3,0 l – 6,0 l – 9,0 l – 12,0 l

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

Kerschbaum