

Cuvée Paul Kerschbaum

JAHRGANG 2017

AUSBAU AUSSCHLIESSLICH IN
NEUEN BARRIQUES



HERSTELLUNG

Diese Cuvée besteht aus 40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot und 20 % Blaufränkisch. Nach 28 Tagen Maischestandzeit wird der Wein über 24 Monate ausschließlich in neuen Holzfässern ausgebaut und anschließend für weitere 12 Monate in der Flasche bei uns im Weingut gereift.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart rauchig unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, kandierte Orangenzenen, etwas Nougat, tabakige Würze. Saftig, elegant, reife Herzkirschen, integrierte Tannine, feine Extraktsüße im Abgang, gutes Entwicklungspotenzial.

14,5 % vol

TROCKEN

SÄURE 5,8

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

16°C

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

VERPACKUNG

0,75 Liter in der 6er Holzkiste / 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