

Cuvée Impresario

JAHRGANG 2017



AUSBAU AUSSCHLIESSLICH IN NEUEN
BARRIQUES UND GROSSFÄSSERN

HERSTELLUNG

Diese Cuvée besteht aus 50% Blaufränkisch, 20% Zweigelt, 20% Merlot und 10% Cabernet Sauvignon. Nach 22 Tagen Maischestandzeit wird der Wein über 15 Monate ausschließlich in neuen Holzfässern ausgebaut.

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung, feines Nougat, zarte Holzwürze, ein Hauch von Cassis und Brombeeren, mit reifen Zwetschken unterlegt, kandierte Orangenzesten. Stoffig, elegant, feine Kirschfrucht, dezente Süße, runde, tragende Tannine, mineralisch und anhaftend, saftiger Nachhall, sicheres Reifepotenzial.

13,5 % vol

TROCKEN

SÄURE 5,9

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

16°C

Es wird ein 2-stündiges Dekantieren empfohlen.
Zu geschmortem Fleisch vom Lamm und Kalb, zu Steaks und Gegrilltem.

VERPACKUNG

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

VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

0,375 l - 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