

Cuvée Impresario

JAHRGANG 2018



AUSBAU AUSSCHLIESSLICH IN NEUEN
BARRIQUES UND GROSSFÄSSERN

HERSTELLUNG

Die selektiv von Hand geernteten Trauben wurden sehr schonend über 24 Tage auf der Maische vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Wein über 18 Monate ausschließlich in neuen Holzfässern ausgebaut.

ZUSAMMENSETZUNG

60 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt, 15% Merlot und 5 % Cabernet Sauvignon

WEINBESCHREIBUNG

Ausgewogener Beerenmix, Blaufränkisch gibt den Ton an, Cabernet Sauvignon und Merlot runden das Bild mit würzigen Noten und dunkler Frucht ab, Hauch Kakao, dezent salzig. Berge von Frucht und reifem Tannin, straff, belebende und strukturgebende Säure, bodenstämmige Töne, salzig, Anklänge von Eisen, lang und saftige Frucht im Nachhall.

13,5 % vol TROCKEN

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur 16°C

Es wird ein 4-stündiges Dekantieren empfohlen.
Genießen Sie diesen Wein zu geschmortem Fleisch von Lamm und Kalb, zu Steaks und Gegrilltem.

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