

Cuvée Kerschbaum

JAHRGANG 2015



AUSBAU AUSSCHLIESSLICH IN NEUEN
FRANZÖSISCHEN BARRIQUES

HERSTELLUNG

Diese Cuvée besteht aus 40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot und 20% Blaufränkisch. 32 Tage verbleiben die bestens selektionierten Trauben auf der Maische. Erst nach 24 Monaten Reifung in ausschließlich neuen französischen Eichenbarriques werden die reinsortigen Weine vereint.

CHARAKTERISTIK

Sein enormes Ausbaupotenzial ist der Trumpf dieses stoffigen, komplexen Weines mit perfekt integriertem Edelholzgeschmack, seidenweichen, lang anhaltenden Tanninen und feinem Nougat- und Lebkuchenaroma.

14,5 % vol

TROCKEN

SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur

17°C

Es wird ein 9-stündiges Dekantieren empfohlen.
Zu deftigen Fleischgerichten vom Lamm, Wild und Kalb, zu Steaks und delikaten, pikanten Käsevariationen.

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