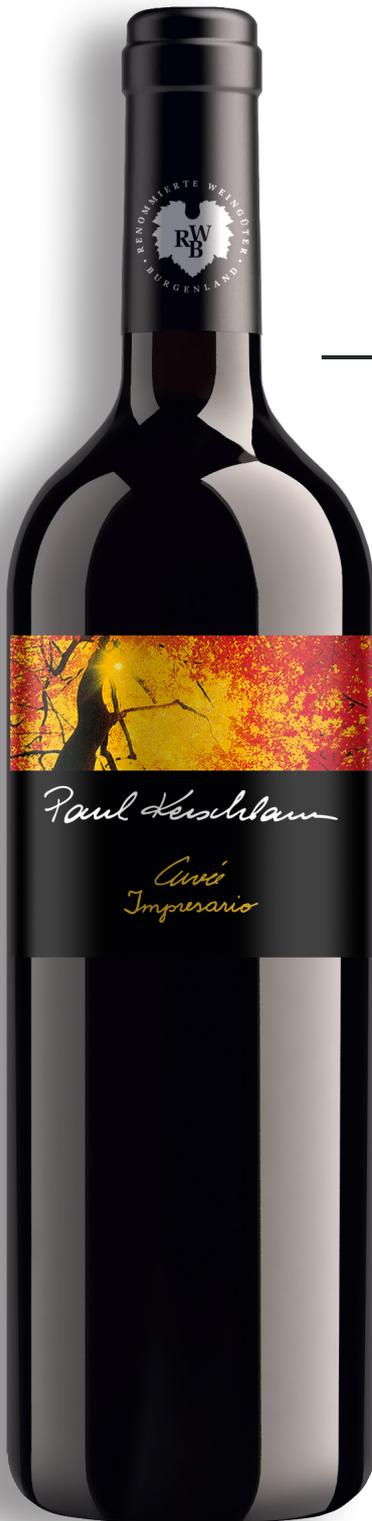


Cuvée Impresario

JAHRGANG 2016



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

Diesem mineralisch-würzigen Wein mit dem Duft nach dunklem Waldbeerenkonfit verleihen feine Nuancen von Cassis und schwarzen Kirschen sowie der hauchzarte schokoladige Abgang seine besondere Note.

14,0 % vol

TROCKEN

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