

# Opera

AUSBAU IN EICHENFÄSSERN

## HERSTELLUNG

Diese Cuvée besteht aus 60 % Blaufränkisch und 40 % Merlot. Die sorgfältig geernteten Trauben werden sehr schonend über 21 Tage auf der Maische spontan vergoren und danach über 18 Monate in neuen 500 l Eichenfässern ausgebaut.

## CHARAKTERISTIK

Der Blaufränkisch gibt in dieser Cuvée den Ton an, Merlot rundet das Bild mit würzigen Noten und dunkler Frucht ab.

**14 % vol**      **TROCKEN**      **SÄURE 5,5**      **750 ml**

## SERVIERVORSCHLAG

**Serviertemperatur**      **16°C**

Passt zu Terrinen, saftigen Fleischgerichten vom Schwein und Kalb, Risotto sowie Käse.

## VERPACKUNG

Original im 6er Karton, auch als Einzelflaschen erhältlich.



WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

*Kerschbaum*