

COMPOSITION REIF

*„Der große Wein aus unseren allerbesten Trauben,
sehr spät gelesen und mit großer Sorgfalt gekeltert“*



TRAUBENSORTEN: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot, Tannat, Lagrein

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs und Moränenboden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel und Drahtrahmen

PFLANZDICHTHE: 6.000 - 10.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 20 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli; ein Teil der Cabernettrauben wird am Stock getrocknet

ERNTE: Gestaffelt von Anfang Oktober bis Mitte November

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von ca. 10 Tagen beim Cabernet und Petit Verdot von 7 Tagen beim Lagrein

AUSBAU: Biologischer Säureabbau und Lagerung in neuen Barriques aus überwiegend französischer Eiche für 18 Monate

FARBE: Dichtes Granatrot

AROMA: Reife Frucht, Dörrobst, Johannisbeere, Kompott, Vanille

GESCHMACK: Vielseitig aromatisch, extraktreich, samtiges Tannin