



Kellergeheimnis 2019

Sorte

Blaufränkisch/Merlot

Auspflanzung der Rebstöcke

1985-1993

Boden

Grün- und Blauschiefer, bedeckt mit mittelschwerem und schwerem Lehm

Weinbeschreibung

mittleres Karmingranat, violette Reflexe, zart kräuterwürzig unterlegtes Brombeerkonfit, tabakige Note, rotbeerige Frucht, zarte Tannine, mineralisch, animierend frischer Speisebegleiter

Weinbereitung

18 Tage offene Maischestandzeit und temperaturkontrolliert vergoren

Ausbau

biologischer Säureabbau im Stahltank und anschließender Lagerung 12 Monate im 500l Eichenfass

Lesezeitpunkt | 29.09.2019

Alkohol | 14 % Vol.

Säure | 5,6 g/l

Restzucker | 1,2 g/l

Mostgewicht | 21 KMW

WEINGUT STUBITS

Dorfstrasse 18

7474 Eisenberg an der Pinka

KONTAKT

e: kellergeheimnis@aon.at f: +43 664 10 22 196

wse
TUBITS