

# SHIRAZ

## 2022



### INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%  
Restzucker: 1,2 g/l      Vegan  
Säure: 5,3 g/l



### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



### TERROIR

Flyschsandstein,  
kalkig mit hoher Drainage



### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



### SERVICE

13° - 15 °C



### REBSORTE(N)

Shiraz



### VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebe�n ohne quetschen. Maischegärung ca. 28 Tage, 30-monatiger Ausbau in 300l Fässern, danach Vermählung der Tranchen im großen Holzfass. Ruhe, Reife und Integration für weitere 6 Monate. Verzicht auf Schönungen, unfiltriert abgefüllt.



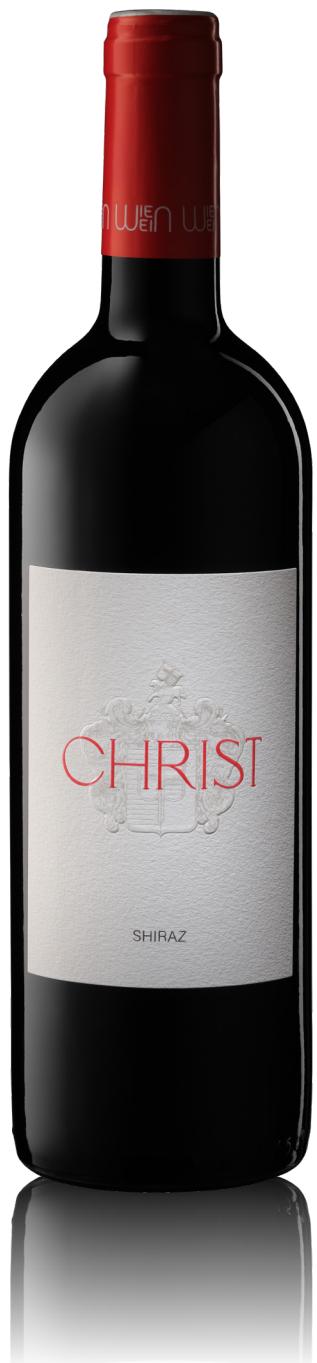
### VERKOSTUNGSNOTIZ

Kräftiges Granat, saftige rote Beeren, florale Anklänge, Dörrobst, Süßholz, Tabak, zupackende Tannine. Druckvoll im Abgang mit toller Frucht und griffigem Tannin. Erst am Anfang seines Trinkfensters.



### SPEISENBEGLIEUTUNG

Der Wein zum Steak! Entrecôte, Rib-Eye, Porterhouse, Flanksteak, am besten medium rare.



I S T