



XXI  
2022



#### INFORMATION

Alkohol: 13,5 Vol.-%

Restzucker: 1,1 g/l      Vegan

Säure: 5,3 g/l



#### HERKUNFT

Wien/Bisamberg



#### TERROIR

Reich an Tonmineralien, Eisen und Magnesium



#### LAGERUNG

Kühl, am besten unter 12 °C



#### SERVICE

13° - 15 °C



#### REBSORTE(N)

70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon



#### VINIFIKATION

Selektive Handlese, rebele 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

Purpurrot, Schokolade, dunkle Beeren, gewaltige Würze, zart duftend nach Leder und Tabak, unterlegt mit Cassis und schwarzen Oliven. Mächtige Tannine und dichte Struktur. Vielversprechendes Entwicklungspotential!



#### SPEISENBEGLIEUTUNG

Wildgerichte, kräftige Saucen, Steak, Höhepunkt einer Festtafel, Meditationswein.

