



# HILL 1 2013

dicht & gehaltvoll

Ein Cuvée aus 50% Merlot, 25% Blaufränkisch und 25% Zweigelt. Intensives Rubinrot mit einem tiefschwarzen Kern. Eine Vielfalt an Aromen, wie Kräuterwürze, Brombeerkonfit, tabakige Nuancen überraschen die Nase. Der Gaumen komplex fruchtig und sehr kraftvoll. Das Tannin reif und perfekt gedeckt von der dichten Struktur. Sehr langes Finale und ausgesprochen gutes Lagerpotential.

10 Tage Kaltmazeration, 4 Wochen Maischestandzeit, 20 Monate im neuen Barrique auf der Feinhefe ausgebaut

## DETAILS

**AUSBAU:** trocken

**ALKOHOLGEHALT:** 14,0 %

**TRINKTEMPERATUR:** 18° bis 20°C

**SÄURE:** 4,8 g/l

**RESTZUCKER:** 1,0 g/l

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Steaks, gereifter Käse oder einfach nur zur Zigarre

**LAGERPOTENTIAL:** 20 Jahre