



HILL1

2016

Der erste Top-Wein, der das Weingut Leo HILLINGER verließ, erhielt den Namen HILL1.

Die Cuvée aus Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt zeigt sich im Glas granatrot mit ziegelfarbigem Rand.

Aus der Nase spricht eine Vielfalt an Aromen: dunkle Früchte, schwarze Ribisel, Kirschen und Heidelbeeren, umgeben von einem zarten Balsamico- und Schwarzteeton, was dem Wein einen erdigen Duft verleiht.

Diese erdigen Aromen setzen sich am Gaumen fort, wo sich der Wein trocken, mit einer angenehm stützenden Säure und vollmundigem Tannin präsentiert.

Auch im Geschmack zeigen sich Tee- wie Balsamicoaromen sowie die Fruchttöne von Johannisbeere. Der lange Abgang hält eine perfekte Balance.

50 % Merlot, 25 % Blaufränkisch, 25 % Zweigelt

PREMIUM

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, 24 Monate im neuen, französischen Holz



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 18 °C

TRINKTEMPERATUR: 18 - 20 °C

SÄURE: 6 g/l

RESTZUCKER: 3,6 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Steaks, gereifter Käse oder einfach nur zur Zigarre



LAGERPOTENTIAL: 10 Jahre und darüber hinaus



SULFITE ENHALTEN