



Icon HILL

2015

Die Ikone des Weins

Tiefdunkles Rot mit schwarzem Kern und ein kurzer violetter Rand zeigen bereits die Konzentration dieses speziellen Weins.

Im Geruch besticht der Wein mit dunklen Waldbeeren, Brombeeren, Kirschen und eingelegten Zwetschken. Unterlegt wird dieser Duft durch leichte Röstaromen, Lakritze und schwarzem Pfeffer.

Am Gaumen präsentiert der Wein seine hohe Konzentration durch ein Spiel von Waldbeeren, Brombeeren, Röstaromen und Lakritze.

Die sehr gut integrierte Säure stützt den Wein und die animierenden, feinen Gerbstoffe leiten den langen, sehr balancierten Abgang ein.

Der Icon HILL entfaltet damit sein ganzes Potential. Limitierte Auflage von 999 Flaschen!

Zusammensetzung der Cuvée: streng unter Verschluss

PREMIUM

DETAILS



AUSBAU: trocken, Ernte von Hand, extrem geringer Ertrag, 2 Wochen Maischegärung, danach 4 Wochen Maischekontakt, BSA auf Maische, 60 Monate im neuen Holz



ALKOHOLGEHALT: 14,5 %
SERVIERTEMPERATUR: 14 - 16 °C
TRINKTEMPERATUR: 16 - 18 °C

SÄURE: 6,3 g/l
RESTZUCKER: 1,3 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Steak, Tafelspitz, Schweinemedallions, Wildgerichte, BBQ, gereifter Käse oder einfach nur puristisch im Alleingang



LAGERPOTENTIAL: 20 Jahre



SULFITE ENHALTEN