



HILLSide Red

2023

Diese Cuvée gibt ein perfektes Zusammenspiel aus der Würze des Syrahs, der Frucht des Zweigelt und der Kraft des Merlot.

Mit dunklem Rubin und violetterm Rand eröffnen sich in der Nase fruchtige, fleischige und würzige Aromen, die an Brombeeren, Himbeeren und reife Kirschen, aber auch an Selchfleisch und schwarzen Pfeffer erinnern. Dazu mischt sich die Würze von Nelken.

Am Gaumen treten vor allem der Brombeerton sowie der Geschmack von schwarzem Pfeffer hervor, gepaart mit feinen Röstaromen unter sehr gut eingebundener Säure.

Der dezente Holzeinsatz trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei.

Der lange Abgang ist kompakt gefasst.
60 % Syrah, 30 % Zweigelt, 10 % Merlot

ERDVERBUNDEN

DETAILS



ANBAU: biologisch



AUSBAU: trocken, Barrique, Maischevergoren im Stahltank, 1/3 neues Holz, 2/3 gebrauchtes Holz für 18 Monate, 6 Monate Flaschenreifung



ALKOHOLGEHALT: 13 %

SERVIERTEMPERATUR: 12 °C

TRINKTEMPERATUR: 12 - 14 °C

SÄURE: 5,2 g/l

RESTZUCKER: 0,7 g/l



SPEISEEMPFEHLUNG: Rinderfilet, Kalbsroulade, Steak und Käsevariationen



LAGERPOTENTIAL: : jetzt trinkreif und 6 bis 8 Jahre lagerfähig



SULFITE ENTHALTEN