

sei unwiderstehlich



NETZL

NETZL



edles tal

austria caruntum



Edles Tal 2012

Cuvée	60 % Zweigelt, 30 % Merlot & 10 % Syrah
Herkunft	Ried Edles Tal, Holzweg, Schüttenberg
Boden	leicht sandige Lössböden, Schotter
Klima	Diese Lagen stehen unter starkem pannonischem Klimaeinfluss. Durch die Nähe der Donau einerseits und des Neusiedlersees andererseits gedeihen hier Trauben mit hoher physiologischer Reife und gleichzeitiger frischer und kerniger Frucht.

Ernte ausgelesene, hochreife Trauben, Zweigelt: 19.09.2012, Merlot: 1.10.2012, Syrah: 1.10. 2012, selektive Handlese, Großkisten

Selektion Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller

Gärung in Edelstahl tanks bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens, um eine max. Auslaugung an Farb-, Aroma- & Gerbstoffen zu erlangen

Mazeration 3 Wochen nach der Gärung

BSA nach der Pressung Malolaktische Gärung in 1/3 neuen & 2/3 gebrauchten Barriques

Ruhezeit in gebrauchten Barriquefässern für 15 Monate

Alkohol 14 % Vol

Säure 4,8 g/l

Reifepotential 2014 – 2019

Aroma Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern, vollreife Beeren, dunkle Schokolade, am Gaumen sehr elegant, angenehmer Extrakt süße, geschmeidig und weiches, reifes Tannin

Speiseempfehlung dunkles Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild kräftig gewürzt und Käsebuffet

Glaskultur Bordeaux-Glas

Trinktemperatur 18° bis 20°C, das Öffnen dieses Weines (ca. 6 Stunden) vor dem Genuss ist empfehlenswert