



WEINBRIEF *Jacobus 2015* Rotwein Cuvée

Rebsorte	Zweigelt 80% Merlot 20%
Jahrgang	2015
Lage	Haiming, Ortsteil Magerbach, Lage Steinfeld am Fuße des Tschirgantmassivs mit südlicher Ausrichtung, Meereshöhe 660m
Boden	Leicht erwärmbarer, lockerer und durchlässiger Schotter-Kalkboden durchzogen mit Muschelkalkablagerungen
Ertrag	Max. 0,7- 1 Kg pro Rebstock
Weinlese	Händische, selektive Ernte am 21.10.2015

Vinifikation

Gärung und Ausbau	Kontrollierte Gärung im Edelstahltank bei ca. 25-30 °C , anschließend biologischer Säureabbau (BSA), Ausbau über 14 Monate in neuen sowie teilweise gebrauchten französischen Barriques
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	1,3 g/l (trocken)
Säure	5,0 g/l

Weinbeschreibung

Dunkles Rubinrot, in der Nase finden sich Kirscharomen und fruchtige Waldbeerennoten, etwas Röstaromen und eine leicht süßliche Würze vom Merlot, weiche Taninstruktur am Gaumen, milde Säure, gute Balance, fruchtig feinwürziger Abgang mit Länge - animiert zum Weitertrinken

Speisenempfehlung

Passt zu Wild und gut gewürztem, gebratenem roten Fleisch, Nudelgerichten sowie zu würzigem Hartkäse

Serviertemperatur 16 – 18 ° C