



**Weingut Familie Auer**  
TATTENDORF · THERMENREGION  
ÖSTERREICH

## Cuveé Noir Premium– BIO

**Qualitätsstufe**  
Qualitätswein

**Jahrgang**  
2015

**Verschluss**  
Schrauber

**Weinbaugebiet**  
Thermenregion

### **Ausbau und Lagerung**

Die Trauben für diesen Wein stammen von den besten Rieden in Tattendorf. Die Trauben werden sehr schonend verarbeitet und die Maische gärt dann unter optimalen Bedingungen in offenen Maischebehältern. Der Wein kommt danach in 2. Füllungsfässer und reift dort dann für 16 Monate. Erst nach der langen Lagerung wird der Wein verschnitten.

Cuveé aus 40% Pinot Noir, 40% St. Laurent und 20% Zweigelt.

### **Weinwerte**

- Alkohol: 13,0 %Vol
- Säure: 5,3 g/l
- Restzucker: 2,1 g/l

**Lagerfähigkeit**  
5 - 10 Jahre

### **Weinbeschreibung**

Bewusst als sehr eleganter, dabei immer nachhaltiger und saftiger Rotwein cuvétiert, bei dem keine Sorte dominiert. Die Harmonie und die reife, animierende Frucht sind seine Stärke, langer Abgang. Ist für wahre Feierabende eine erste Wahl.

**Serviertemperatur**  
18- 19°C

### **Speisenbegleitung**

Braten, Geschmortes, dunkles Geflügel, Wild, reifer Käse.

**VK – Einheit:** 0,75lt Flasche  
**VPE – Karton:** 6 x 0,75lt Flasche

**EAN – Code Flasche** 912001108 005 9  
**EAN – Code Karton:** 912001108 605 1

