



Weingut Familie Auer
TATTENDORF · THERMENREGION
ÖSTERREICH

Cuveé Noir Premium– BIO

Qualitätsstufe
Qualitätswein

Jahrgang
2018

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: 2,5 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

