



GOLS Rotweincuvée

Eine Cuvée aus den großen Sorten des Burgenlandes und den besten Golser Rieden: Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. In der Nase feines Brombeerkonfit, mit dunkler Schokolade unterlegt, zart tabakige, würzige Nuancen. Am Gaumen gute Komplexität, frisch und fruchtbetont strukturiert, gut integrierte Tannine, feiner Schokotouch, bleibt sehr gut haften, finessenreicher Stil, feiner Nougat im Nachhall, gutes Entwicklungspotenzial.

Sorten:	80% Zweigelt, 20% Blaufränkisch
Rieden:	Hintenäussere Weingärten (HÄW), Zwergäcker, Ungerberg
Alter der Reben:	42, 26 und 8 Jahre
Ernte:	Handgelesen in Kleinkisten, Vorselektion im Weingarten, Nachsortierung im Weingut
Gärung:	Spontangärung bei 28 ° C im Holzgärständer
Malolaktik:	Spontaner biologischer Säureabbau in Barriques
Mazeration:	21 Tage
Lagerung:	18 Monate in Barriques (35% neues Holz)
Ertrag:	3300l/ha
Alkohol:	13,4% Vol.
Trinktemperatur:	16°-18° Celsius
Empfehlung:	Zu dunklem Fleisch (Wild, Lamm, Gans), zu kräftigen würzigen Saucen und Hart- und Schafkäse