



# TIZIAN 2017

## CUVÉE

### ZWEIGELT

### BLAUER

### BURGUNDER

### RÖSLER

#### Die Geologie:

Die Trauben des TIZIAN wachsen in den benachbarten Rieden Panzaun und Ried Thal. Die Böden sind ähnlich – tiefgründiger, kalk- und nährstoffreicher Lössboden.

#### Charakteristik

Eine Fruchtige Cuvée aus selektierten Rotweintrrauben, mit feinen Röstaromen unterlegte Beerenfrucht, saftige, würzige Textur, angenehme Tannine, harmonisch rund, ein unkomplizierter Rotwein und angenehmer Speisenbegleiter.

#### Vinifikation:

Die handselektierten Trauben wurden Ende Oktober geerntet und als Maische bei max. 28°C vergoren. Nach dem schonenden Entsaften der Rotweirmaische erfolgte der biologische Säureabbau, anschließend wurde eine 10-monatige Reifung im Eichenfass bei konstanter Temperatur vollzogen.



Alkoholgehalt: 13,5 % vol.

Restzucker: 1g/l

Reifepotential: 7 Jahre +

Serviertemperatur: gekühlt als auch 16° - 18°

Ausbau: trocken