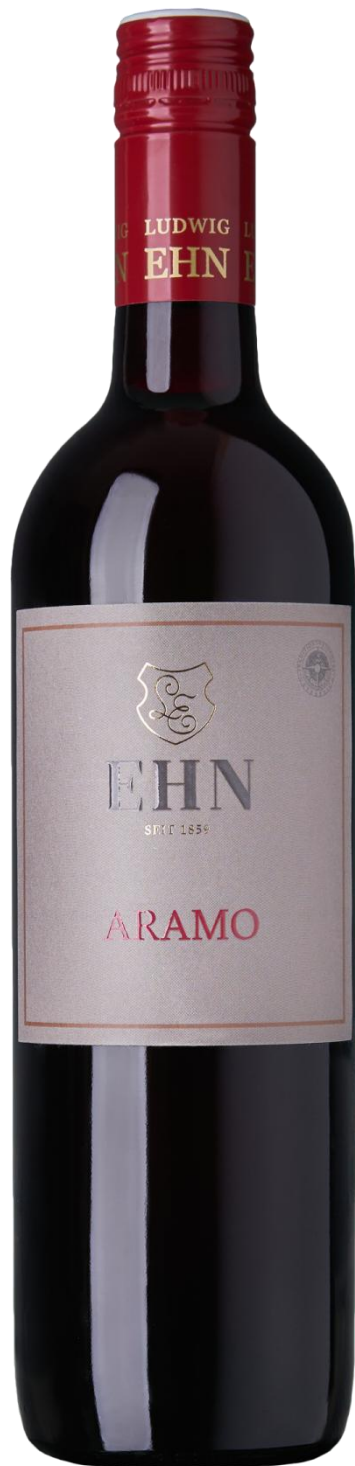


Langenlois - Kamptal



ARAMO

2017

CUVÉE AUS PINOT NOIR, ZWEIGELT & RÖSLER

Die Geologie:

Die Trauben des ARAMO wachsen in den Rieden Panzaun und Thal.

Die Böden sind kalk- und nährstoffreiche Lössboden.

Charakteristik

Eine wuchtige Cuvée aus selektierten Rotweintruben. Komplexe Aromen nach dunklen, reifen Früchten, Dörrzwetschken sowie ein Hauch Vanille begleitet von feinen Eichenholznoten. Ein ausdrucksstarker Wein mit sehr langem Abgang.

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 24 monatige Reifung in französischen Eichenfässern bei konstanter Temperatur vollzogen.



Alkoholgehalt: 14,0% vol.

Restzucker: 1,1g/l

Reifepotential: 10 Jahre +

Serviertemperatur: gekühlt als auch 16° - 18°

Ausbau: trocken

EAN 1 x 0,75l: 9120050913691

EAN Karton 6 x 0,75l: 9120050913707

1 Lage 16 x 6er Kartons | 1 Palette 5 Lagen