

Langenlois - Kamptal



TIZIAN 2020

CUVÉE

ZWEIGELT & 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 Fruchtbare Cuvée aus selektierten Rotweintruben, 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

EAN 1 x 0,75l: 9120050914094

EAN Karton 6 x 0,75l: 9120050914100

1 Lage 24x6er Kartons | 1 Palette 5 Lagen