

Cuvee

Kastellan

2017

Weinbeschreibung: Internationales Flair in Gestalt von Merlot und Cabernet Sauvignon braucht einen heimisch verwurzelten Partner, den Blaufränkisch vom Eisenberg. Würzig, einnehmend mineralisch, so glänzt er viele Jahre lang, nobel, dennoch beschwingt. / A liaison of international flair of Merlot and Cabernet Sauvignon combined with regional grape variety Blaufränkisch from Eisenberg.

sorten/ grape varieties: Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (25%), Blaufränkisch (15 %)

boden/ soils: Schwerer eisenhaltiger Lehm Boden (Lage Weinberg, Deutsch Schützen & Lage Prostrum, Pinkatal) / Iron-rich clay (site Weinberg, Deutsch Schützen & site Prostrum, Pinkatal)

alter der reben/ age of vines: 35–45 Jahre/ years

lese/ harvest: Handlese/ hand-picking: 28.9. & 16.10.2017

vinifizierung/ vinification: Spontan vergoren 25–35 Tage auf der Maische / Spontaneous fermentation on the skins for 25–35 days

säure/ acidity: 5,7 g

alkohol / alcohol: 14 % alc.

restzucker/ residual sugar: 1,2 g

optimale trinktemperatur/ serve at: 14–18°C

für uns trinkreif in/ best enjoyed in: 6–15 Jahren/ years

flascheninhalt/ unit: 0,75 l; limitierte Mengen auch in Großflaschen erhältlich/ limited quantities also available in big bottles

bewertungen/ ratings:

Falstaff: 94/100



#makeaustriagrapagain

Cuvee

Kastellan

2017

kostnotiz/ tasting notes:

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe, kraftvoller Wein, komplexe, intensive Farbe, gut eingebundenes Holz. Reife Pflaume, Brombeer-Marmelade, Leder, Kräuter- und Gewürzaromen in der Nase und am Gaumen. Ausgeprägte Gerbstoffe mit einer komplexen, ledrigen Textur. Fruchtig und würzig im langen Abgang /

Dark ruby appearance with hints of violet. A powerful wine with complex, intense colour and perfectly integrated oak. Ripe plums, blackberry jam, leather, herbs and spices on the nose and on the palate. Prominent tannins with a complex suede-like texture. Fruit and spice linger throughout its long finish



Preis ab Hof / price ex cellar door: 25,00 EUR