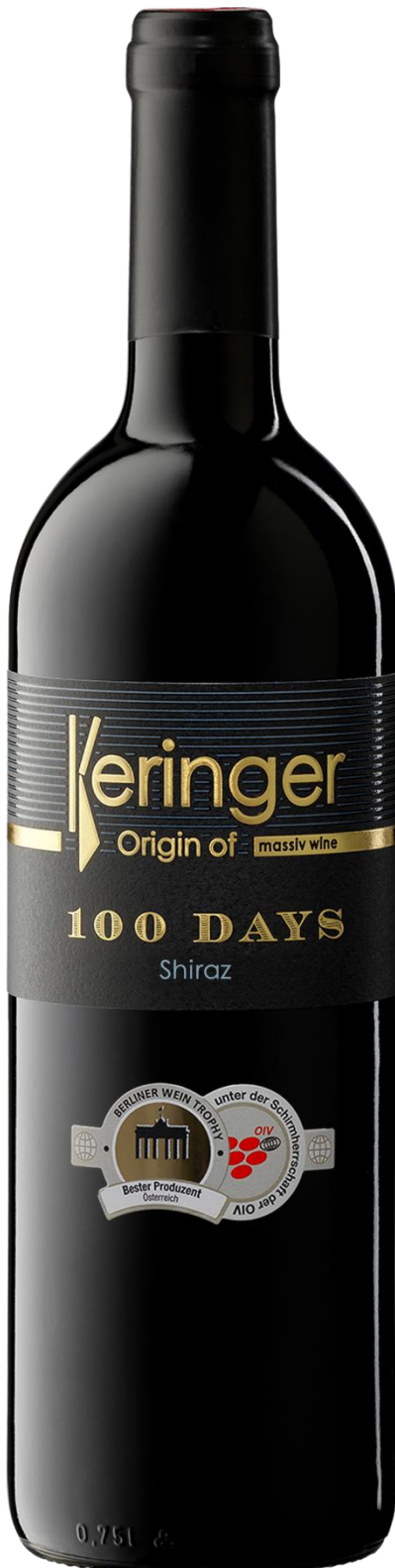


100 DAYS Shiraz 2023

Kräftig mit Aromen von dunklen Beeren, Schokolade und Holzwürze. Komplexe Textur, feine Röstaromen und zartes Tannin.



SORTE: Shiraz



HERKUNFT: Burgenland



AUSBAU: nach der langen Mazeration auf der Maische in neuen Barriquefässern für 12 bis 16 Monate



ERNTE: Ende September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten



VINIFIZIERUNG: Perfekt ausgereifte Trauben werden geerntet und zunächst kalt auf der Maische extrahiert. Anschließend folgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit Tresterüberflutung. Nach der Hauptgärung bleibt die Maische mindestens 100 Tage mit Kernen und Schalen im Fermentationstank, während der biologische Säureabbau einsetzt.



BODEN: Sandig- lehmiger Oberboden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchgezogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 15,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,3 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: mind. 10-15 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: gebratenes und gebackenes dunkles Fleisch, diverse Hartkäsesorten, insbesondere auch in Kombination mit Schimmelkäse

SULFITE ENTHALTEN

86 Punkte Mundus Vini Spring Tasting 2026

GOLD Weinprämierung Burgenland 2026

SILBER AWC Vienna Spring Tasting 2026

EAN Code Einzelflasche: 912004176 6886

EAN Code 6er Karton: 912004176 6893

Verpackungseinheit: 6 im Karton