


HEIDEBODEN Rotweincuvée 2022

Intensiv-fruchtige Komponenten nach reifen Beeren, feine Holzwürze – lebendig, harmonisch, trinkfreudig. Ein echter „everybody's darling“.




 **SORTE:** Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch & St. Laurent

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Im Stahltank und teilweise in mehrfach befüllten Barriquefässern („Teilbarrique“)

 **ERNTE:** Mitte September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Perfekt ausgereifte, aromatische Trauben werden geerntet. Nach einer kurzen kalten Extraktion auf der Maische folgt eine zügige Gärung und der biologische Säureabbau. Die Maischegärung erfolgt temperaturkontrolliert, mit Überflutung des Tresterkuchens zur optimalen Extraktion.

 **BODEN:** Wechselnde Oberböden mit variabler Humusauflage, darunter tiefreichende mineralische Rotschotterstreifen. Die Weingärten liegen im Heideboden rund um Mönchhof.

ALKOHOLGEHALT: 13,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,8 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Schrauber

LAGERPOTENTIAL: mind. 3 – 5 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: Wildgerichte, Pasta, aber auch zu Käsevariationen

SULFITE ENHALTEN

GOLD Berliner Wein Trophy 2025

ÖGZ Sortensieger – „Grillwein“ 2024, 2023 & 2022

ÖGZ Sortensieger – „Wild- & Ganslwein“ 2024

FALSTAFF Grand Prix Sieger 2021

EAN Code Einzelflasche: 912004176 4448

EAN Code 6er Karton: 912004176 4455

Verpackungseinheit: 6 im Karton