

UHUDLER IM HOLZFASS GEREIFT

2022

VINIFIKATION

Gerebelt, 5 Tage Maischestandzeit, in pneumatischer Presse abgepresst, temperaturkontrollierte Gärung im Stahltank bei 20°C, sechs Monate gereift in transsilvanischen Barriquefässern.

DEGUSTATION

In einem tiefen Rot präsentiert sich dieser Wein und verführt die Sinne mit komplexen Noten von dunklen Beerenfrüchten, darunter Brombeeren und Heidelbeeren, begleitet von subtilen würzigen Nuancen. Am Gaumen entfaltet er seine Kraft und Fülle, wobei die holzigen Aromen des Fasses die Geschmackserfahrung auf eine elegante Weise begleiten. Ein kraftvoller und vollmundiger Wein, der durch seine Tiefe und ausgewogene Struktur beeindruckt.

Herkunft:	Burgenland
Rebsorte:	Concord
Kategorie:	Wein aus Österreich
Auszeichnungen:	Savoir Vivre 2022 Decanter 2022
Riede:	Hochkogel
Boden:	Lehm & Löss
Alkohol:	13 % vol.
Säure:	7,6 g/l
Restzucker:	18,0 g/l - halbtrocken
Potenzial:	2023 - 2030
Serviervorschlag:	Servieren bei 10 - 13°C
Enthält:	○ - Sulfite
EAN Flasche:	91 8000 5000 067
EAN Karton:	391 8000 50000 000105

