



alpha

HERKUNFT Deutschkreutz
 Mittelburgenland

LAGE/BODEN Hochberg
 Lehmboden mit
 Kalkanteil

ALTER DER
REBSTÖCKE 10-15 Jahre

ERNTE Selektive Lese von Hand

GÄRUNG Kontrollierte Maischegärung
 mit natürlicher Spontanhefe in
 Edelstahltanks, Pressung nach 8
 Tagen Maischestandzeit, anschließend
 biologischer Säureabbau.

BESCHREIBUNG Nomen est omen, der erste in unserem
 Reigen. Aus jungen Weingärten, fruchtig,
 frisch mit kräftiger Würze, animierend im
 Abgang.

Ein Roter, der gerne auch gekühlt ins Glas
kommt. Und Schluck für Schluck Lust auf
mehr macht.

SPEISEEMPFEHLUNG Idealer Essensbegleiter zu Pizza & Pasta,
 feinen Braten, Steak, Wild oder einer
 deftigen Brettjause mit Speck und Käse
 & auch solo genossen ein Erlebnis!

TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C

LAGERFÄHIGKEIT 3 - 6 Jahre
