



SIGLOS 2012

SORTEN	Zweigelt Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	12,9%
SÄURE	5,1 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

LAGE/BODEN	Siglos im Alten Weingebirge. Über 40 Jahre alte Rebstöcke sind die Basis für unsere Cuvée gleichen Namens aus Zweigelt und Blaufränkisch. Fruchtbarer und tiefgründiger Lehmboden mit hohem Kalkanteil.
ERNTE	Lese von Hand, Selektion im Weingarten
JAHRGANG 2012	Ein herausragender Jahrgang. Saftig würzig mit weichen Tanninen und großem Reifepotenzial.
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischezeit, anschließend biologischer Säureabbau.
AUSBAU	Reifung 8 Monate im kleinen gebrauchten Eichenfaß
BESCHREIBUNG	Rubingranatrot mit dunklem Kern, in der Nase dunkle Beerenfrucht am Gaumen klassische Kirscharomatik und Beerenkonfit sowie feine Würze. Angenehme feine Tannine sowie langer geschmeidiger Abgang. Eine vollmundige Cuvée, die bereits in ihrer Jugend viel Trinkvergnügen bereitet.
SPEISEEMPFEHLUNG	Ideal zu Nudelgerichten, Wild und Wildgeflügel, Kalbfleisch, Huhn und mildem Hartkäse.
TRINKTEMPERATUR	14 - 16 °C