



SIGLOS 2014

SORTEN	Zweigelt Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	12,5 %
SÄURE	4,7g/l
RESTZUCKER	1,8 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 2013	Schöne und reife Trauben waren aufgrund des heißen Sommers und des schönen Altweibersommers garantiert.
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahl tanks, Pressung nach 10 Tagen Maische standzeit, anschließend biologischer Säureabbau.
AUSBAU	Reifung 8 Monate im kleinen gebrauchten Eichenfaß
BESCHREIBUNG	Dunkles rubingranat, dunkelbeerig mit feinen Röstaromen, elegant und geschmeidig mit saftiger Frucht und langem 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