



MAESTRO 2011

SORTEN	Blaufränkisch Merlot Cabernet Sauvignon
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	5,4 g/l
RESTZUCKER	1g/l

LAGE/BODEN Altes Weingebirge (BF, M):
tiefe Lehmböden mit Kalkanteil
Ried Kart (CS): schottrige Böden

ERNTE Selektive Lese von Hand, sorgfältige
Nachselektion am Sortierband

GÄRUNG Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher
Spontanhefe, Pressung nach 14
Tagen Maischestandzeit, anschließend
biologischer Säureabbau, natürliche
Klärung durch mehrmaliges Umziehen
des Weines

AUSBAU Reifung 12 Monate im kleinen Faß

HINTERGRUND Der Maestro ist eine Cuvée aus
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und
Merlot. Ein Wein österreichischer Herkunft
mit internationaler Klasse.

BESCHREIBUNG Funkelndes Rubingranat mit violetten
Reflexen, feinwürziger Duft nach
Kirschen und Zwetschkenröster, am
Gaumen kraftvoll, dunkle Beerenfrucht mit
feinem Säurespiel und gut eingebundenen
Tanninen. Gute Länge und Reifepotenzial.

SPEISEEMPFEHLUNG Zu Braten, Lammgerichten
oder würzigem Käse

TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C