



MAESTRO 2013

SORTEN Blaifränkisch
 Merlot
 Cabernet Sauvignon

HERKUNFT Deutschkreutz
 Blaifränkischland

ALKOHOL 13,5 %

SÄURE 4,9 g/l

RESTZUCKER 1 g/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
 Blaifränkisch, Cabernet Sauvignon und
 Merlot. Ein Wein österreichischer Herkunft
 mit internationaler Klasse.

BESCHREIBUNG Intensiv-würziger Duft nach Dörr-
 zwetschken und dunklen Beeren, dichter
 Fruchtkörper, markanter Gerbstoff und
 große Länge.

SPEISEEMPFEHLUNG Zu Braten, Lammgerichten
 oder würzigem Käse

TRINKTEMPERATUR 14 - 16 °C