

GEORG 2019



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Mittelburgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	Österreichischer Qualitätswein
REBSORTEN:	Blaufränkisch, Syrah
REBSTÖCKE:	10 bis 30 Jahre alt
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	kontrollierte Maischegärung, Biologischer Säureabbau im Holzfass
AUSBAU:	die Grundweine werden ein Jahr getrennt in Barriques ausgebaut (neue und gebrauchte) danach verbringen sie noch ein Jahr gemeinsam im großen Holzfass
ALKOHOLGEHALT:	14 vol. %
RESTZUCKER:	1,2 g/l
SÄURE:	5,9 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	18°C
TRINKREIFE:	2021 - 2026

SENSORIK: dunkles Rubinrot, in der Nase dunkle Kirschen, Heidelbeeren, etwas Schokolade, tiefgründig, rote Beeren, würzig, elegante Struktur, saftiges Tannin, kraftvoller Körper, vielschichtig, gutes Lagerpotenzial

EMPFEHLUNG: passt zu allen Gerichten mit rotem Fleisch, besonders Lamm, aber auch zur mexikanischen und indischen Küche