

## SEMPRE 2009



<b>WEINGUT:</b>	JULIANA WIEDER
<b>KELLERMEISTER:</b>	Georg Wieder
<b>HERKUNFT:</b>	Burgenland, Österreich
<b>QUALITÄTSSTUFE:</b>	QUW
<b>REBSORTEN:</b>	35 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot 30 % Blaufränkisch
<b>REBSTÖCKE:</b>	CS: 25 Jahre, ME:15 Jahre, BF: 45 Jahre alt
<b>BODENTYPEN:</b>	Schotter, Glimmerschiefer, sandiger Lehm, Muschelkalk
<b>ERNTE:</b>	selektive Handlese
<b>VINIFIKATION:</b>	kontrollierte Maischegärung, BSA im Holzfass
<b>AUSBAU:</b>	die Grundweine werden getrennt über sechzehn Monate im neuen, kleinen Eichenfass ausgebaut, danach folgt mindestens ein Jahr Flaschenlagerung
<b>ALKOHOLGEHALT:</b>	14 vol. %
<b>RESTZUCKER:</b>	1 g/l
<b>SÄURE:</b>	5,2 g/l
<b>ALLERGENE:</b>	Sulfite
<b>INHALT:</b>	0,75 l
<b>SERVIERTEMP.:</b>	18°C
<b>TRINKREIFE:</b>	2015-2020

**SEMPRE:** wurde mit Jahrgang 1999 erstmals von Georg kreiert, um die offizielle Übernahme des Weinbaubetriebs von seiner Mutter Juliana zu feiern. Der aus dem Italienischen geborgte Name Sempre („immer, immer wieder“) soll auf die Internationalität der vorrangigen Sorten sowie des Ausbaus hinweisen.

**SENSORIK:** dunkles Rubingranat mit opakem Kern; dunkles Beerenkonfit, kandierte Orangenzesten, Kräuter- und Edelholzwürze; kraftvoll, extraktsüß, Kaffee und Karamell, komplex, im Abgang Schokolade und schwarze Oliven

**EMPFEHLUNG:** vielschichtiger Speisebegleiter, harmoniert mit Rotschimmelkäse ebenso wie mit im Ganzen gebratenem dunklen Fleisch, z.B. Wellington oder Rinderschmorbraten

**AUSZEICHNUNGEN:** falstaff Rotwein guide 2014: 92 Punkte; Vinaria Weinguide 2013/14: \*\*\*\* ausgezeichnet, TIPP: ausgezeichnete Wein, exemplarisch für seine Kategorie; 18,5 Gault Millau Punkte – 3 Weintrauben