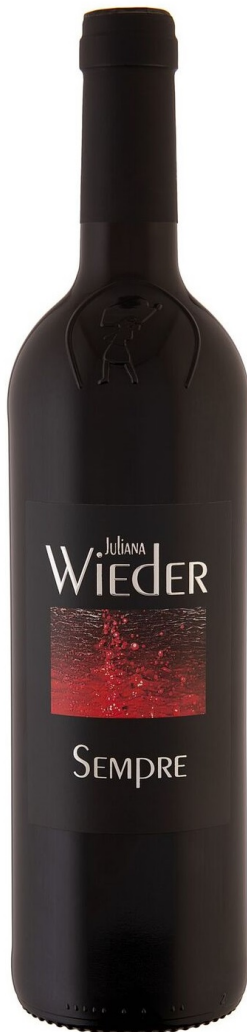


SEMPRE 2015



| | |
|------------------------|--|
| WEINGUT: | JULIANA WIEDER |
| KELLERMEISTER: | Georg Wieder |
| HERKUNFT: | Burgenland, Österreich |
| QUALITÄTSSTUFE: | QUW |
| REBSORTEN: | 35 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot 30 % Blaufränkisch |
| REBSTÖCKE: | CS: 30 Jahre, ME: 20 Jahre, BF: 50 Jahre alt |
| BODENTYPEN: | Schotter, Glimmerschiefer, sandiger Lehm, Muschelkalk |
| ERNTE: | selektive Handlese |
| VINIFIKATION: | kontrollierte Maischegärung, BSA im Holzfass |
| AUSBAU: | die Grundweine werden getrennt über achtzehn Monate im neuen, kleinen Eichenfass ausgebaut, danach folgt mindestens ein Jahr Flaschenlagerung |
| ALKOHOLGEHALT: | 14,5 vol. % |
| RESTZUCKER: | 1,0 g/l |
| SÄURE: | 5,3 g/l |
| ALLERGENE: | Sulfite |
| INHALT: | 0,75 l |

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: intensives Rubingranat mit zarter Randaufhellung; dunkles Beerenkonfit und schwarze Kirschen, kandierte Orangenzesten und feine Edelholzwürze; kraftvoll und mineralisch, würziges Tannin

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