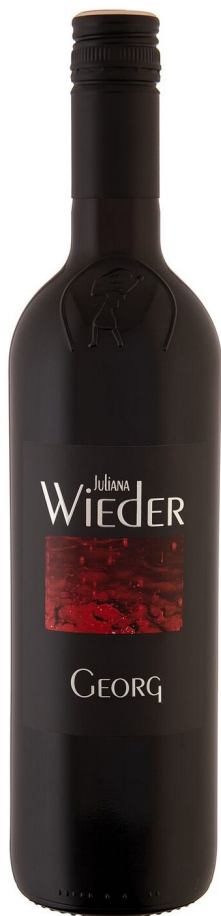


GEORG 2016



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Burgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	QUW
REBSORTEN:	80 % Blaufränkisch, 20 % Syrah
REBSTÖCKE:	10 bis 30 Jahre alt
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	kontrollierte Maischegärung, BSA 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:	1,4 g/l
SÄURE:	5,1 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	18°C
TRINKREIFE:	2019 - 2024

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

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