

CRASSUS 2019



REBSORTE: CABERNET FRANC – ZWEIGELT – SYRAH
12 MONATE IN NEUEN UND GEBRAUCHTEN BARRIQUEFÄSSERN GEREIFT

CHARAKTER: CRASSUS, URSPRÜNGLICH BEKANNT ALS MUSTUM NOBILIS, BEKAM AUFGRUND DER NEUEN SORTENZUSAMMENSETZUNG AUCH EINEN NEUEN NAMEN. KRÄFTIG, TIEFGRÜNDIG UND OPULENT SIND DIE SCHLAGWÖRTER FÜR DIESE CUVÉE, WELCHE SICH NUN AUS DEN DREI SORTEN CABERNET FRANC, DER AUTOCHTHONEN REBSORTE ZWEIGELT SOWIE DER EDELREBE SYRAH ZUSAMMENSETZT. AUS EINEM SATTEN, TIEFGRÜNDIGEN RUBINROT ENTFALTEN SICH FEINE CASSISNOTEN UND REIFE BEERENFRÜCHTE, DIE IN EXZELLENTEN, HARMONISCHEN HOLZNOTEN EINGEBUNDEN SIND.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16°C – 18°C

WEINBAUGEBIET: BURGENLAND, NEUSIEDLER SEE

DATEN:

| | |
|-----------------|----------|
| ALKOHOL | 14% VOL. |
| SÄURE | 5,9 G/L |
| RESTZUCKER | 1,0 G/L |
| FLASCHENGRÖSSE | 0,75L |
| ENTHÄLT SULFITE | |

