

Schatzberg Cuvée rot

Sorte:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Zweigelt
Herkunft und Boden:	Beste Rieden am Schatzberg
Alter der Rebstöcke:	20–25 Jahre
Ernte:	Mitte Oktober
Gärung/Ausbau:	Maischegärung in Edelstahltanks, Reifung im gebrauchten und neuen Barriquefass
Alkohol:	13,5 % Vol
Restzucker:	1,5 g/l
Säure:	4,6 %
Beschreibung:	Kräftiges Rubinrot, mit zarter Randaufhellung, in Nase dunkle Beeren mit süßer Frucht, am Gaumen präsenste Tannine, elegant im Abgang
Speiseempfehlung:	Zu dunklem Fleisch, Käse
Trinktemperatur:	Wir empfehlen: 16–19°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse zum Ausdruck



Weingut Hebenstreit

A-2074 Kleinriedenthal 11, Retz