



Ausgeglichenheit

Rebe: Zweigelt 70% Merlot 30%

Jahrgang: 2023

Riede: Sätzen, Hinterdorfer

Boden: Schwarzerde, Löss, Lehm

Ernte: 07.10.2023

Ausbau: Kleines Holz (10 Monate 5. Befüllung) & Großes Holz (6 Monate)

Alkohol: 13,1 %vol

Abfüllung: 25.02.2025

Restzucker: 2,7 g/l

Allergene: enthält Sulfite

Säure: 4,6 g/l

Trinktemperatur: 15 – 18°C

Qualitätsstufe: QUW

Glas: Bordeaux Glas

Prüfnummer: N 4538/25

Trinkreife: 2025-2035 bei optimaler Lagerung

Brennwert: 321 kJ / 77 kcal in 100 ml

Zutaten & Nährwerte:

Speisenempfehlung: Leber, Wild, dunkle Saucen, Braten

Beschreibung: Tiefdunkle Farbe mit zarter Randaufhellung, in der Nase zarter Holzton, leicht nach Bitterschokolade und Vanille, dunkles Beerenkompott. Leichte Kräuternote. Am Gaumen sehr würzig, fruchtig mit pikanter Säure. Angenehmer Schmelz. Bitterschoko und leicht tabakig rauchige Noten. Guter Tanningrip. Harmonisch mit guter Struktur.

Was ihr über Ausgeglichenheit vielleicht noch wissen solltet...

Ein Cuvée aus Merlot und Zweigelt – ein Cuvée aus Eigensinn und Geradlinigkeit. Sehr spannend, wie ich finde. Trotz des geringen Anteiles an Zweigelt spielt er mit seiner klaren geradlinigen Frucht vorne mit. In Kombination mit der Würze des Merlot's eine gelungene Partnerschaft. Wer hier den Ton angibt ändert sich im Laufe der Zeit immer mal wieder – so soll es auch sein. Für mich, ist es sehr spannend zu verfolgen, welche Stärken gerade dominieren...

Weingut Autherith | 3721 Niederschleinz 44 | Weinviertel
www.autherith.com | weine@autherith.com

