



Vin Anton 2017

Art. Nr.: 1485217

Hersteller: IBY BioRotweingut

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Mittelburgenland

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Blaufränkisch, Merlot

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Braunderdeboden Schwerer Ton Gly & Pseudo Gly

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert bis 14 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Eichenfass. Nach einer 4-6 monatigen Lagerung auf der Feinhefe, reift der Wein bis zu 12 Monate im kleinen Eichenfass, davon sind 40 % neue französische Eiche.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 93

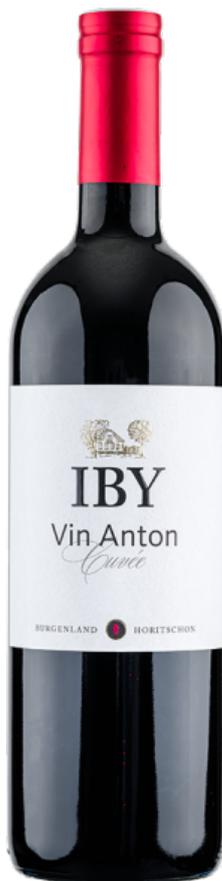
Speiseempfehlung:

Rind: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 24.50

Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat, in der Nase fruchtig-würzig, Cassis und Zartbitterschokolade, am Gaumen vielschichtige Frucht mit kräftigem Körper und markanten Tanninen.