



## Gluegglich Rot - unfiltriert

Art. Nr.: 32964

**Hersteller:** Fred Loimer, Langenlois

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Niederösterreich

**Gebiet (Betriebssitz):** Kamptal

**Rebsorte:** Pinot Noir, Zweigelt, Sankt Laurent

**Alkoholgehalt:** 11,5 %

**Reife:** bis 2025

**Bodentyp:** maritime Sedimente, Kalkschotter

**Vinifizierung/Ausbau:** Pinot Noir: 6 - 12 Monate auf der Vollhefe, 1 - 2 Jahre auf der Feinhefe im kleinen Holzfass; Zweigelt und St. Laurent: 6 Monate auf der Hefe in kleinen Fässern

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Landwein

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Rassig

**Säure:** 5,8 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 0,7 g

### Speiseempfehlung:

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Kalb:** Gebacken

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Drehverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 13.60**

### Verkostnotiz

Kirschrot mit Purpurreflexen, in der Nase Preiselbeeren und Amarenakirsch, am Gaumen saftig mit moderatem Tannin, Blutorangen, Kirschen und getrockneten Kräutern, frische Säure mit langem Zitrusnachhall.