



Wiener Trilogie 2018

Art. Nr.: 2333818

Hersteller: Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Wien

Gebiet (Betriebssitz): Stammersdorf

Jahrgang: 2018

Rebsorte: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Kalk, Schotter

Vinifizierung/Ausbau: Die Wiener Trilogie ist eine Cuvée aus 65% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot und wird daher zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet. Nach getrennter Maischegärung und anschließender malolaktischer Gärung im großen Holzfass oder auch in Stahltanks werden die einzelnen Weine in Barriques gezogen. In einem eigenen Keller aus dem 16. Jahrhundert liegen die Barriques etwa 20 Monate, werden immer wieder umgezogen und nach und nach zum finalen Cuvée zusammengestellt.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,8 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Falstaff: 92

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 18.00

Verkostnotiz

Dunkles Purpur, in der Nase einladende Fruchtfülle, Kirsch- und rotbeerige Noten, feine Würze und florale Anklänge, am Gaumen viel frische Frucht, delikates Säurespiel, fein-herbes Tannin gut integriert, würzige Noten im Finale, lang anhaltender Abgang.