



2015 HILL 1 Cuvee ROT, Biologisch

Hersteller: Leo Hillinger
ARTIKEL-NR. 36097



Vinifikation/Ausbau:

Maischegärung im Stahltank mit langer Extraktion, Ausbau während 24 Monaten in neuen Barriques.

Charakter:

Intensives Rubinrot mit einem tiefschwarzen Kern. Eine Vielfalt an Aromen, wie Kräuterwürze, Brombeerkonfit, tabakige Nuancen, überraschen die Nase. Der Gaumen komplex fruchtig und sehr kraftvoll. Das Tannin reif und perfekt gedeckt von der dichten Struktur. Sehr langes Finale.

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36097
Jahrgang	2015
Geschmack	trocken
Weinstil	kräftig & würzig
Anbauregion	Neusiedlersee
Land	Österreich
BIO-Produkt	BIO-Produkt nach CH-Bio-006
Rebsorte	25% Blaufränkisch 50% Merlot 25% Zweigelt
Füllmenge	750 ml
Trinktemperatur	15° - 17° C
Alkoholgehalt	14 % Vol.
Lagerpotential	2018 - 2025
Hersteller	Leo Hillinger
Passt zu	rotes Fleisch, Geschmortes, weisses Fleisch, Weichkäse, Hartkäse