



## 2017 HILLSide, Biologisch

Hersteller: Leo Hillinger  
ARTIKEL-NR. 37227



### Vinifikation/Ausbau:

Maischegärung im Stahltank, 10 Monate im Eichenfass(1/3 neues Holz, 2/3 gebrauchtes Holz), danach 6 Monate Flaschenreifung.

### Charakter:

Kräftigen Rubinrot mit schwarzem Kern. Die Rebsorte Syrah als Hauptteil bringt die Würze und Raffinesse, dies wird abgerundet durch die Geschmeidigkeit des Zweigelt und die Fruchtigkeit des Merlot. Der dezente Holzeinsatz unterstützt die Frucht und trägt zu der kräftigen Tanninstruktur bei. Langes Finish.

## STECKBRIEF

<b>Artikel-Nr.</b>	37227
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Geschmack</b>	trocken
<b>Weinstil</b>	kräftig & würzig
<b>Anbauregion</b>	Neusiedlersee
<b>Land</b>	Österreich
<b>BIO-Produkt</b>	BIO-Produkt nach CH-Bio-006
<b>Rebsorte</b>	10% Merlot 60% Syrah 30% Zweigelt
<b>Füllmenge</b>	750 ml
<b>Trinktemperatur</b>	15° - 17° C
<b>Alkoholgehalt</b>	13 % Vol.
<b>Lagerpotential</b>	2015 - 2021
<b>Hersteller</b>	Leo Hillinger
<b>Passt zu</b>	rotes Fleisch, Geschmortes, weisses Fleisch, Pasta, Salat, Weichkäse, Vorspeisen