

Horst+Georg



A-7122 Gols, Neubaugasse 29, Tel. 0043-2173/3490, Fax. 0043-2173/20034, info@wein-schmelzer.at

BARCASO

(Sortencuvee: 60% Blaufränkisch, 15% Cabernet Sauvignon und 25% Zweigelt)

Ernte 2015

20 Monate in kleinen Eichenfässern gereift (Seguin Moureau, Taransaud, Vicar)

Ertrag: ca. 4500 kg /ha bei 3500 Rebstöcke/ha

Alkohol: 13,6 Vol%
Restzucker: 2,5g/l trocken
Säure: 5,5g/l

Die Ausdünnung erfolgt bei uns bei den Rotweinen in 3 Durchgängen (Die ersten beiden sind die Hauptdurchgänge - meiste Reduzierung)
Der 3. Durchgang wird gemacht, wenn eigentlich die meiste Umfärbung der Trauben schon geschehen ist. Hier entfernt man die Trauben welche im Reifeprozess zurückgeblieben sind, um wirklich eine gleichmäßige Reife (Qualität) zu ernten (natürlich per Handlese).

*Tief dunkles rubinrot,
finessenreiche Fruchtnase- dunkle – schwarze Beeren,
Am Gaumen komplexe, schöne Fruchtsubstanz;
Ausgewogen mit einer wunderbaren Geschmacksbrillanz, dunkle Brombeerfrucht unterlegt mit feinen Röstaromen,
großes Zukunftspotential*