

Horst+Georg



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

GOLS

(Cuvee: ca. 70% Blauer Zweigelt, und 20% Blaufränkisch, 10% St. Laurent)

Ernte 2017

20 Monate in kleinen Eichenfässern gereift.

Alkohol: 13,6 Vol%
Restzucker: 2,1g/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).

***dunkles rubinrot,
sehr fruchtbetont an Schwarzkirschen erinnernd
elegant, finessenreich,
von der Lagerung im Eichenfass geprägter Vanilleton;
getragen von schönen reifen Tanninen.***