

JOIS – Cuvée Altenburger 2012

„Eine Hommage an die Familie und ihre Lagen rund um den Ort Jois.“



<i>Rebsorten:</i>	40% Blaufränkisch 40% Cabernet Sauvignon 20% Merlot
<i>Degustation:</i>	Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, zarte Randaufhellung. Mit feinem Nougat unterlegte schwarze Beerenfrucht, zarte Kräuterwürze, ein Hauch von Dörrobst, feine tabakige Nuancen. Saftig, stoffig, reife Kirschfrucht, extraktsüß, finessenreiche Struktur, sehr elegant und anhaltend, dezente Gewürzanklänge, frisch und rotbeerige, gute Länge, ein vielseitiger Speisenbegleiter, mineralisch und anhaltend.
<i>Trinktemperatur:</i>	14 – 16°C
<i>Speiseempfehlung:</i>	Braten, Wild, Ente und Gans, Steak.
<i>Vinifikation:</i>	Die Trauben wurden Ende Oktober handgelesen. Nach dem Einmaischen wurden die Beeren teilweise im Edelstahltank und teilweise im offenen Holzgärständer verarbeitet. Danach wurde der Wein 18 Monate im neuen und weitere 18 Monate im gebrauchten Holz ausgebaut.
<i>Alkohol:</i>	14 Vol%
<i>Restzucker:</i>	1 g/l
<i>Säure:</i>	5,7 g/l
<i>Bewertungen:</i>	93 Falstaff, 5/5 Walter Tucek, 93 A la Carte