



ROSSO E NERO 2003

Sein Mix:

45% Zweigelt

20% Blaufränkisch

20% Cabernet Sauvignon

10% Merlot

5% St. Laurent

Seine Heimat:

15 bis 20 Jahre alte Zweigelt-Anlagen, neun bis 16 Jahre alte Blaufränkisch-Anlagen, 14 Jahre alte Cabernet Sauvignon-Anlagen, acht Jahre alte Merlot-Anlagen und sechs Jahre alte St. Laurent-Anlagen

Schotterböden, Schwarzerde mit Kies und kräftige Lehmböden
50% neue und 50% gebrauchte Barriques für 18 Monate

Sein Stil:

Tiefdunkles Rubingranat, opake Farbe, violette Reflexe

In der Nase feines süßes Cassis, intensive Herzkirschen, zart balsamisch, ätherische Note

Am Gaumen komplex und dicht, feine Bitterschokotouch, gute Länge, sehr gutes Lagerpotential, sehr eigenständiger Charakter, feine Süße im Nachhall, vielseitiger Speisenbegleiter

(Peter Moser, Falstaff 2005/06)

Seine Zeit:

2006 — 2013