

Zweigelt - St. Laurent - Roesler 2022 "Mayer's Triple"

Violette Reflexe, der Kern leuchtet in einem Rubingranat. Anklänge von Kirschen, sehr fruchtig und Facettenreich in der Nase, dunkles Waldbeerkonfit, weiche Tannine mit langem, nachhaltigem Abgang

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenmaterial selektiert, Maischevergoren im Edelstahltank, Reifung im großen Holzfass, Flaschenlagerung,

Erntedatum: 09.2022
Erntegradation: 18 ° KMW
Alkohol: 12.5000
Säure: 5 g/l
Restzucker: 5,3 g/l
Trinkreife: 2022 - 2035

Beschreibung:

Im Glas präsentiert er sich mit violetten Reflexen, der Kern leuchtet im dunklem Rubingranat. Feine Anklänge von Kirschen und Weichsel, sehr fruchtig und Facettenreich in der Nase. Am Gaumen widerspiegelt sich der Geruch. Im Finale hat der Tripple ein dunkles Waldbeerkonfit, weiche Tannine und einen langen Abgang.

Speisenbegleitung:

Ergänzung zu kräftig-würzigen internationalen Gerichten (asiatisch, indisch), gebratene Gans, Lamm und natürlich Wildgerichte

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion