

CONSUS 2018

Cuvée aus Zweigelt, Merlot und Pinot Noir

Beschreibung

Unsere Premium-Cuvée unter den Schwingen des Turmfalken verbindet Tradition mit Weitblick und Raffinesse. So wie sein tierisches Vorbild überragt dieser Wein das Alltägliche und steht für ein außergewöhnliches Trinkvergnügen. Namensgebend ist der römische Gott der eingebrachten Ernte.

Geschmacksprofil

Würzig und feinfruchtig in der Nase, kraftvoll und elegant am Gaumen, mit ausgewogenem Tannin und einem Hauch Mineralität.

Vinifikation

Nur vollreife, tiefdunkle Trauben wurden verwendet. Im Stahltank bei 30 °C vergoren und anschließend im Barriquefass gelagert – bis zur Füllung. Die verschiedenen Verschnittpartner wurden zuerst sortenrein ausgebaut und danach cuveéiert. Dadurch konnten wir nur die besten Fässer für unseren Topwein auswählen.

Qualitätswein, trocken

Alkoholgehalt: 13,5 % vol

Restzucker: 2 g/l

Säure: 4,8 g/l

