

Simod 2009



Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Zweigelt
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2012-2015
Analysedaten:	Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol: 14,5 %vol
Potential:	2012-2020
Lage:	Riede Siebenmath, Sand- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	9 Jahre
Kellertechnik:	Lese Ende Oktober 2009, 14 Tage Maischevergärung in Bottichen. Biologischer Säureabbau und Lagerung in Barriquefässern (neues Holz) für 12 Monate. Abgefüllt im März 2011.
Verschluss:	Naturkork
Weinbeschreibung:	Schönes dunkles Rubinrot; in der Nase Noten von Kirschen und Vanille; am Gaumen leicht rauchig, komplex und harmonisch, feine Holzwürze im Abgang.
Trinkempfehlungen:	16-18 °C
Speisenempfehlungen:	Passt hervorragend zu Steak, Roastbeef, Wild und Wildgeflügel.
Sonstiges:	Bordeauxglas