

Tymod 2011



Rebsorte(n):	Zweigelt, Blaufränkisch, Rösler
Qualität:	Qualitätswein
Trinkreife:	2016-2025
Analysedaten:	Restzucker: 7,3 g/l
	Säure: 4,7 g/l
	Alkohol: 14 % vol
Potential:	2013-2025
Lage:	Riede Siebenmath, Sand- und Schwarzerdeboden.
Alter der Rebstöcke:	10 - 23 Jahre
Kellertechnik:	Lese Ende Oktober 2011, 14 Tage Maischevergärung im Stahltank und Bottichen. Biologischer Säureabbau und Lagerung in Barriquefässern (neues Holz) für 36 Monate, danach Lagerung im Stahltank, Abgefüllt im März 2017.
Verschluss:	Naturkork
Weinbeschreibung:	Dunkles Rubingranat, in der Nase Noten von Kirschen und roten Beeren, am Gaumen sehr fruchtig und elegant, leichte Vanille- u. Röstaromen, samtige Tannine und langanhaltender Abgang.
Trinkempfehlungen:	17-19 °C
Speisenempfehlungen:	Zu Schinken oder Käseplatten, vielerlei Hauptspeisen von Rind, Kalb, Schwein oder gebratenem Geflügel aber auch Desserts mit Schokolade oder Nüssen.
Sonstiges:	Bordeauxglas