

KRUG PRIVAT Rot 2015

Das Meisterstück des Hauses, das nur in den besten Jahren entsteht

REBSORTE: Cabernet Sauvignon

REGION: Thermenregion, Gumpoldskirchen

LAGE: Die 35-jährigen Rebstöcke wachsen am Hang Fuß des Anningers am Übergang zur Ebene auf erdig, sandigem Mischboden.

WEINBESCHREIBUNG

Ungemeine Fruchtfülle mit saftigen Johannisbeeren, enormem Extrakt und seidigen Tanninen. Sehr lang im Abgang, großes Alterungspotenzial

ANALYSE

Alkoholgehalt: 14% vol.

Säure: 1g/l

Rest Süße: 5g/l

VINIFIKATION: 36 Monate in neuen Barrique Fässern ausgebaut und lagert weitere sechs bis zwölf Monate auf der Flasche bis diese in den Verkauf kommt.

SERVIERVORSCHLAG: 16° C

Passt ausgezeichnet zu Steak und Lamm.

EAN Codes

Flasche 9007644000398

6er Karton 9007644000404

