

WAGRAM CUVÉE 2017

ZW/CS/BF/ME

Alk 13,0% vol. | RZ 1,0 g | S 5,0 g

Schöne, dunkle Farbe, jugendlicher Rand in Purpur-Rubin; in der Nase dunkle Beeren und reife Kirschfrucht; am Gaumen hohe Eleganz, extraktsüß und reif der Einstieg, süß ummantelt die Tannine, geschmeidig in der Textur, schmelzig im Nachhall, feiner, dezenter Druck vom Gerbstoff, doch stets bleibt die Fruchtsüße im Vordergrund, jahrgangstypischer Charakter.

Kontrollierte Gärung imahltank - Ausbau und Lagerung - großes Eichenfaß und gebrauchtes Barrique - 18 Monate
Ertrag 40 hl/ha
Boden Löss/Lehm

