

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Rotspion Reserve 2019

Nur die allerbesten Trauben werden für diesen eleganten Rotwein ausgewählt. Die Cuvée aus Zweigelt (80 %), Cabernet Sauvignon (10 %) und Merlot (10 %) zeigt Aromen von dunklen Waldbeeren, verwoben mit samtigen Tanninen. Ein substanzreicher Wein mit sehr gutem Lagerpotenzial.

Das Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden selektiv von Hand geerntet und als Maische in Holzgärständern rund vierzehn Tage vergoren. Dabei wurde der Most täglich über die Maische gegossen, um ein Optimum an Frucht, Farbe und feinem Gerbstoff zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte diese Cuvée für 15 Monate in gebrauchten und neuen 300-Liter Barrique-Fässern im idealen Umfeld unseres 700 Jahre alten Naturkellers bei konstanter Temperatur von rund 11 °C. Vor der Füllung erfolgte die Assemblage im großen, neutralen Eichenholzfass.

Trinkempfehlung

Ein großartiger Begleiter zu vielen Speisen. Harmoniert perfekt mit kräftigen Wildgerichten wie Hirsch und Reh, Steak oder Roastbeef. Toll auch zur gebratenen Ente, Schmorgerichten oder Lamm.

J FACTS

Rebsorten: 80 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon, 10 % Merlot
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft
Böden: Langenloiser Löss und Urgestein (Gföhler Gneis)
Alk: 13,5 % Vol.
Sre: 5,6 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotenzial: 2031

