



„ZENO“ BLAUBURGUNDER RISERVA TOP WEINBERGSELEKTION

JAHRGANG:	2013
FÜLLMENGE:	0,75 l
WEINSORTE:	100 % Blauburgunder
HERKUNFT:	Meran, Vinschgau 350 – 550 m
BÖDEN:	Moränenschutt, leicht, durchlässig, verwitterter Schiefer, Granit und Gneis, karg und sandig
ALTER DER REBEN:	10 – 20 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	5 Jahre +

ANALYSEWERTE:

ALKOHOL:	13,8 %
GESAMTSÄURE:	5,1 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l
ALLERGENHINWEIS:	Enthält Sulfite

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER:

Der Wein hat eine lebendige, rubinrote Farbe. Im Duft fein, frisch, fruchtig, an Waldfrüchte wie Himbeere und Wildkirsche erinnernde Nase. Im Mund elegant, gut strukturiert, griffige Tannine, feiner, langer Abgang.

AUSBAU:

Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur und Maischebewegung für ca. 15 Tage. Biologischer Säureabbau und spätere Reife in gebrauchten Barriques bzw. in kleinen Eichenholzfässern.

SPEISEEMPFEHLUNGEN:

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, Milchlamm, Kaninchen, Braten, Hartkäse.

Serviertemperatur: 15-16°