

Cuvée Nepomuk 2022

Art. Nr.: 1297822

Hersteller: Weinbau Graßl, Nepomukhof, Göttlesbrunn

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Carnuntum

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2036

Bodentyp: Schwarz-, Braunerde, Schottereinlagerungen, Donaukalk

Vinifizierung/Ausbau: Ausbau im Barrique.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 20.30

Verkostnotiz

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase feines dunkles Beerenkonfit, zart nach Herzkirschen und frischen Zwetschken, florale und würzige Akzente, am Gaumen elegant, frisch strukturiert, reife rotbeerige Nuancen, feiner Zitrustouch, gut eingebundene Tannine, zart nach Nougat, Kirsch und Waldbeeren im Finale, gutes Potenzial.