



## Vin Anton 2017

Art. Nr.: 1485217

**Hersteller:** BioRotweingut Iby, Horitschon

**Land:** Österreich

**Region (Betriebssitz):** Burgenland

**Gebiet (Betriebssitz):** Mittelburgenland

**Jahrgang:** 2017

**Rebsorte:** Blaufränkisch, Merlot

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** Braunderdeboden Schwerer Ton Gly & Pseudo Gly

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert bis 14 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im kleinen Eichenfass. Nach einer 4-6 monatigen Lagerung auf der Feinhefe, reift der Wein bis zu 12 Monate im kleinen Eichenfass, davon sind 40 % neue französische Eiche.

**Kategorie:** Rotwein

**Qualitätsstufe:** Qualitätswein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,5 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1 g

**Bewertung:**

**Falstaff:** 93

**Speiseempfehlung:**

**Rind:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Glasverschluss

**Bio:** AT-BIO-301



**Einzelflaschenpreis: € 24.50**

### Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat, in der Nase fruchtig-würzig, Cassis und Zartbitterschokolade, am Gaumen vielschichtige Frucht mit kräftigem Körper und markanten Tanninen.