



Wiener Trilogie Halbflasche 2014

Art. Nr.: 1966614

Hersteller: Weingut Fritz Wieninger, Stammersdorf

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Wien

Gebiet (Betriebssitz): Wien

Jahrgang: 2014

Rebsorte: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2024

Bodentyp: Die Trauben der Wiener Trilogie stammen ausschließlich von den Lagen des Wiener Bisamberges. Die Böden bestehen hier aus leichtem, sandigem Löss auf massivem Kalkstein im Untergrund. Die vielen Sonnenstunden, der stetige Wind und der relativ geringe Niederschlag prägen das Weinprofil.

Vinifizierung/Ausbau: Die Wiener Trilogie ist eine Cuvée aus 65% Zweigelt, 20% Cabernet Sauvignon und 15% Merlot und wird daher zu verschiedenen Zeitpunkten geerntet. Nach getrennter Maischegärung und anschließender malolaktischer Gärung im großen Holzfass oder auch inahltanks werden die einzelnen Weine in Barriques gezogen. In einem eigenen Keller aus dem 16. Jahrhundert liegen die Barriques etwa 20 Monate, werden immer wieder umgezogen und nach und nach zum finalen Cuvée zusammengestellt.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: würzig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Lamm: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,37 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 8.80

Verkostnotiz

Dunkles Purpur mit violettem Schimmer, in der Nase einladende Fruchtfülle, Kirsch- und rotbeerige Noten, feine Würze und florale Anklänge, am Gaumen viel frische Frucht, delikates Säurespiel, fein-herbes Tannin gut integriert, würzige Noten im Finale, lang anhaltender Abgang.