



## Kreuzbichl 2017

Langenlois

Diese Cuvée aus Zweigelt (90%) und Blaufränkisch (10%) zeigt im Duft Anklänge von Brombeeren und Weichseln, am Gaumen beeindruckt eine feine Balance und die zartherb-würzige Frucht. Die geschmeidigen Tannine, sowie der angenehme Duft machen diesen Wein zu einem passenden Rotwein für viele Gelegenheiten.

### Das Werden des Weines

Die vollreifen Trauben werden Anfang Oktober per Hand geerntet, vorsichtig gerebelt und gemeinsam bei 25 bis 28°C in speziellen Edelstahlbehältern 6-8 Tage lang vergoren. Der bei der Pressung drucklos abgeflossene Wein wird nach erfolgtem biologischen Säureabbau teils im Stahltank und teils in großen Eichenfässern im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkeller bei konstanter Temperatur von 11° C gelagert. Die Cuvée wird Anfang April des folgenden Jahres auf die Flasche gezogen und reift dort für einige Monate in der Flasche.

### Trinkempfehlung

Ein idealer Speisenbegleiter zu dunklem Fleisch, Wild und Wildgeflügel.

### J FACTS

Rebsorte: 90% Zweigelt, 10% Blaufränkisch

Herkunft: Niederösterreich . BIO

Böden: Langenloiser Lössboden

Alk: 12,5% Vol.

Sre: 6,0‰

RZ: 1,0g/l

Reifepotenzial: 2026

