

TERROIR

## ZWIGELT/MERLOT/CABERNET SAUVIGNON

MAXENDORF BARRIQUE 2015

*Die große Cuvee!*



### LAGE

Die Riede Maxendorf ist nach einem versunkenen Dorf benannt und gehört heute zur Ortsgemeinde Ketzelsdorf. Die kleinen Tümpel und Bäche in diesem Tal („Suttn“) garantieren den Trauben auch in trockenen Sommern beste Luftfeuchtigkeit. Die vorherrschenden Lehm- und Schwarzerdeböden sind tiefgründig und reich. Tolle Bedingungen für Zweigelt und Cabernet Sauvignon.

### JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf den milden Winter und eine gute Blütephase im Frühjahr folgte ein Sommer mit großer Hitze und Trockenheit. Ende August kam doch noch ausreichend Regen und läutete eine entspannte Lese ein. Die vielen Sonnenstunden verhalfen den Reben zu sehr guter Reife, kühlere Nächte im Herbst führten zu optimaler Aromaentwicklung. Die hohe Traubenqualität brachte fruchtig-ausgewogene Weißweine sowie herrlich-kräftige Rotweine.

### AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 30-35 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein für 12 Monate in neuen Barriques.

### KOSTNOTIZ

Dunkles Rubinrot, intensives Bukett nach dunklen Früchten, Zartbitterschokolade, Kakao und schwarzen Weichseln, tiefe Würze, Rauch- und Röstaromen am Gaumen, angenehm milde Tannine, kräftig mit langem Abgang.

### AUSZEICHNUNGEN

Gold Poysdorfer Weinparade 2018  
Prämiert im Falstaff Rotweinguide 2018  
Prague Silver Prague Wine Trophy 2017

Rebsorte(n)	Cabernet Sauvignon (40%) Zweigelt (30 %), Merlot (30 %)
Alkohol	13,5 %
Säure	4,8 g/l
Restzucker	1,2 g/l – trocken
Trinkreife	2016-2026
Speisenempfehlung	zu kräftigen Speisen, Wildgerichten, dunklem Fleisch und pikantem Käse