

GRAND PRI'

Jahrgang 2019



ROTWEINGUT
PRICKLER

BACHGASSE 4, 7361 LUTZMANNBURG
TEL.: +43 (0)2615/87742, FAX DW: 40
ROTWEINGUT@PRICKLER.AT

WWW.PRICKLER.AT

| | |
|---------------------------|--|
| Rebsorten: | Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt, Cabernet Sauvignon |
| Weintyp: | Österreichischer Qualitätswein |
| Ausbau: | trocken |
| Vinifizierung: | Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 18 Monate in französischen Barriques gereift |
| Weinbeschreibung: | “Der große Prickler” - Ein kraftvoller Rotwein mit Eleganz und Charme aus den besten Fässern einer Ernte. Ein in edlen Barriques ausgebauter Wein mit großer Lagerfähigkeit. Kräftiges Rubingranat - in der Nase nach dunklen Beeren - am Gaumen sehr elegant mit seidigen, eingebundenen Tanninen. Ein ungemein trinkanimierender Wein mit verführerisch langem Finale. |
| Speiseempfehlung: | Ein vielseitiger Speisebegleiter. |
| Serviertemperatur: | 17° |
| Analysewerte: | Alkohol: 14 % Vol // Säure: 5,3 g/l // Restzucker: 2,4 g/l |
| Anbaugebiet: | Mittelburgenland |
| Bodentyp: | Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau |
| Trinkreife: | 1-15 Jahre |
| Flaschengröße: | 0,75 Liter |
| Verschluss: | Naturkork |
| Enthält: | Sulfite |

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“