

Cuveé Prickler

Jahrgang 2022



ROTWEINGUT
PRICKLER

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

WWW.PRICKLER.AT



Rebsorten:	Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot
Weintyp:	Österreichischer Qualitätswein
Ausbau:	trocken
Vinifizierung:	Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 10 Monate in französischen Barriques in der zweiten Füllung gereift.
Weinbeschreibung:	Ausgebaut im Barrique in der zweiten Füllung entsteht dieser vollmundige, trinkvergnügen bereitende Wein. Sehr dunkles Rubingranat - in der Nase leichte Anklänge von Vanille, mit feinem, abgerundetem Holz unterlegt. Ein geschmeidiger Wein mit zarten, samtigen Tanninen, vollmundiges und Trinkvergnügen bereitendes Finale.
Speiseempfehlung:	Ein vielseitiger Speisebegleiter.
Serviertemperatur:	17°
Analysewerte:	Alkohol: 13,5 % Vol Säure: 5,0 g/l Restzucker: 3,2 g/l
Anbaugebiet:	Mittelburgenland
Bodentyp:	Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau
Trinkreife:	1-8 Jahre
Flaschengröße:	0,75 Liter
Verschluss:	Schraubverschluss
Enthält:	Sulfite

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“