

Cuveé Prickler

Jahrgang 2025



Rebsorten:

Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot

Weintyp:

Österreichischer Qualitätswein

Ausbau:

trocken

Vinifizierung:

Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, In gebrauchten französischen Barriques 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: 4,7 g/l

Restzucker: 3,4 g/l

Anbaugebiet:

Mittelburgenland

Bodentyp:

Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau

Trinkreife:

1-8 Jahre

Flaschengröße:

0,75 Liter

Verschluss:

Schraubverschluss

Enthält:

Sulfite



ROTWEINGUT
PRICKLER

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

WWW.PRICKLER.AT

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“