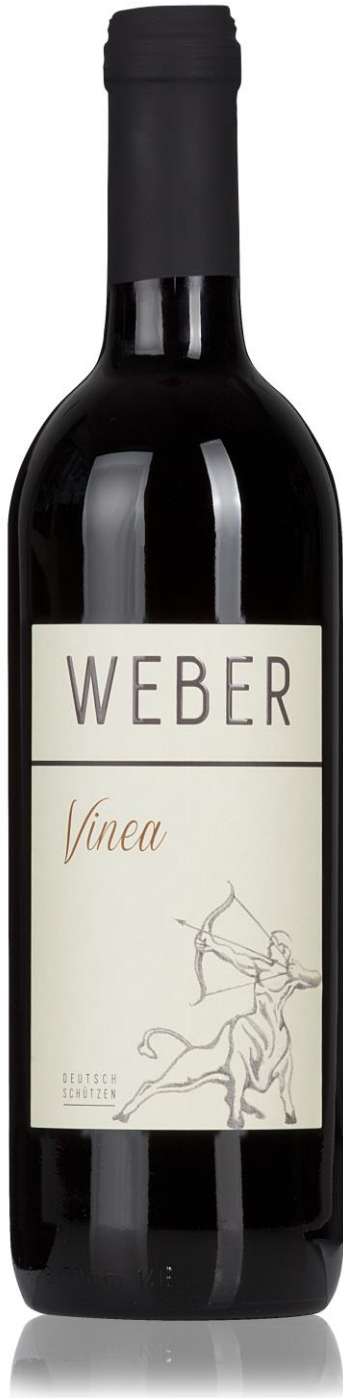


# WEBER

DEUTSCH SCHÜTZEN



## Cuveé Vinea

---

*Jahrgang:* 2014

*Vinifikation:* Ausbau im Barrique

*Alter der Reben:* Cabernet Sauvignon: 25 Jahre  
Blafränkisch: 45 – 60 Jahre  
Merlot: 15 Jahre

*Alc:* 13,0% Vol

*Lagerfähigkeit\*:* 5 - 15 Jahre

*Trinkempfehlung:* Bordeauxglas

*Trinktemperatur:* 14-16 C°

*Verschluss:* Naturkork

*Weincharakter:* lebendig, intensiv, reife - reiche Frucht

---

Dunkel, voll - von rubinrot bis granatroter Reflexe. Das Blend aus Cabernet Sauvignon, Blafränkisch und Merlot - vinifiziert wird er getrennt nach Rebsorten ausgebaut, beeindruckt in der Nase mit schwarzen Beeren und hinterlässt einen Hauch von Nougat. Er strahlt vor Lebendigkeit, Intensität und reifer-reicher Frucht. Seine kräftigen Tannine sind sehr präsent was eine lange Zukunft verspricht. Sein Körper ist sehr dicht, mit einer feinen Säure untermauert und hinterlässt eine schöne weiche anhaltende Länge. Braucht auch nach dem Öffnen Zeit um seine Komplexität zum Vorschein zu bringen. Als Begleiter zu Pfifferlingsalat mit Artischocken, gegrilltes Lamm und Wild entsteht ein Geschmackserlebnis.

Weinbau Weber

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Tel/Fax.: +43 3365/2343, Mobil: +43 664/2758439

e-mail: [mail@weinweber.at](mailto:mail@weinweber.at), [www.weinweber.at](http://www.weinweber.at)