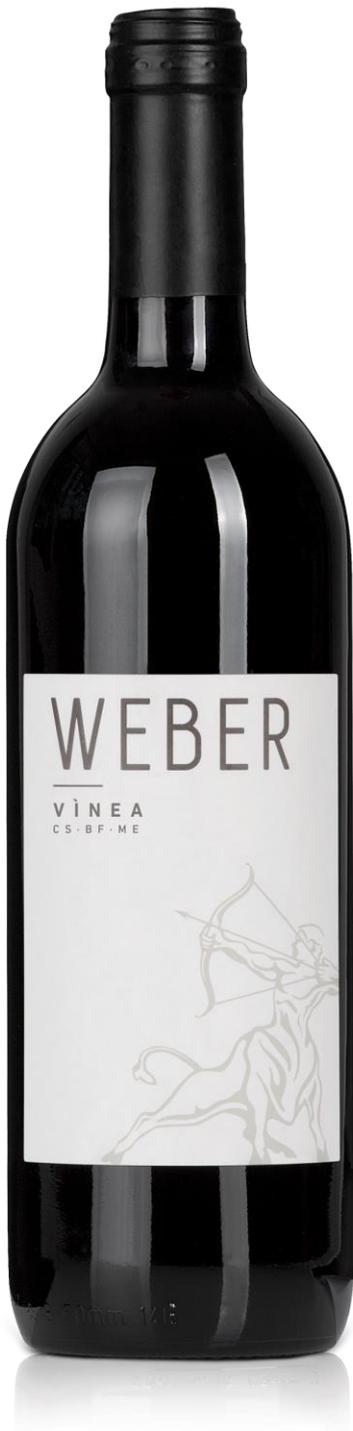


WEBER

DEUTSCH-SCHÜTZEN



CUVEE VINEA CS · BF · ME

Jahrgang: 2019

Vinifikation: Ausbau im Barrique

Alter der Reben: Cabernet Sauvignon: 25 Jahre (50%),
Blaufränkisch: 45 – 60 Jahre (30%),
Merlot: 15 Jahre (20%)

Alc: 13,0% Vol

Lagerfähigkeit*: 5 - 15 Jahre

Trinkempfehlung: Bordeauxglas

Trinktemperatur: 14-16 C°

Verschluss: Naturkork

Weincharakter: Waldbeeren · harmonisch · langes Finish

Die Farbe: intensiv rubinrot, zeigt wunderschöne Schlierenmuster am Glas

In der Nase: bezaubert durch eine wilde Mischung aus dunkelfruchtigen Waldbeeren · dunkle Schokolade

Am Gaumen: Der dichte Rotwein mit klaren Cabernet Sauvignon-Charakter zeigt intensive Brombeernoten und präsentiert sich in seinem Gesamtbild als sehr harmonisch · pfeffrige Einsprengsel · Anklänge von Lakritze · Das dichte und lange Finish schmeichelt und verführt.

Zum Genießen: mit Ente oder Rind liegt man bei diesem Wein immer richtig · und für alle die fleischlos unterwegs sind Semmelknödel mit Roter Rüben Zuspese mmhhhh...

WEINBAU WEBER

Winzerstraße 23, 7474 Deutsch-Schützen · Mobil: +43 664/7874219

e-mail: mail@weinweber.at, www.weinweber.at

lebendig, authentisch, kraftvoll