



Eichbaum

2017

BLAUER ZWEIGELT | 0,75 L

Dunkles Rubinrot mit granatroten Rändern; Kirschen und Zwetschken mit saftigen und stoffigen Fruchtschmelz, sehr rauchige und volle Nase, feines Barrique mit einem Hauch von Zimt, Nelken und Vanille; feste, kräftige Fruchtwürze am Gaumen mit herzhafte Kirschnoten und reifen Tanninen, kernige Struktur; mittlerer Abgang mit Balance und Harmonie.

Serviervorschlag: Rind, Lamm, Schwein, milder Käse.

HERKUNFT	Senftenberg / Kremstal
ANALYSE	Alk: 13,5 % vol Sre: 5 g/l Rz: 1,2 g/l
AUSBAU	Im großen Holzfass
REIFEPOTENTIAL	2029