



Point

2015

CUVÉE | 0,75 L

Dunkles Rubingranat mit schwarzem Kern und karmesinrotem Rand; röstig-selchige Frucht, die sich mit fett-schmelzigen Nus-saromen und reifer - beinahe überreifer - Beerenfrucht sowie Oliven- und Edelkastanienanklängen präsentiert, edle Nase mit Trüffel- und Bitterschokolade; schmalzig-süßer Gaumen mit Röstaromen von Kaffee und getoastetem Weißbrot, Haselnüssen und Zwetschkenröster, feste, kraftvolle Tannine mit Reife und entwickelter Harmonie; im Abgang lang und substanzreich, kernig und voll, sehr fruchtbetonter Wein.

Serviervorschlag: Dunkles Fleisch, Geflügel

HERKUNFT	Senftenberg / Kremstal
ANALYSE	Alk: 13,5 % vol Sre: 5,1 g/l Rz: 2 g/l
REIFEPOTENTIAL	2025