

Prometheus No. 19 2017

Lage: Igelsee

Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und einjährige Lagerung.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 18,5 ° KMW

Alkohol: 12,5 %vol

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 2,3 g/l

Rebsorte:

Zweigelt (Rotburger)

Beschreibung:

Dieser Wein besticht mit seiner rubinroten Farbe, seinem kräftigen und harmonischen Körper und seiner feinen Tanninstruktur den Gaumen. Das Aroma von diesem hervorragenden Wein erinnert an reife Weichseln.

Trinkreife: lagerfähig

Speisenbegleitung: passend zu Steaks, Rindsschnitzel oder scharf angebratenen Hühner oder Schweinefleisch

Verschluss: Drehverschluss

