

Allacher

2022 CUVÉE GÉRARD

Sorte(n): 60% Zweigelt, 35% Blaufränkisch,
5% Cabernet Sauvignon

Alkohol: 14,5%vol

Säure: 4,6 g/l

Restzucker: 2,0 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. In der Nase dunkles Beerenkonfit, intensiv nach Kokos und Schokolade, zart rauchige Nuancen. Am Gaumen kraftvoll, saftige dunkle Beerenfrucht, süße Tannine, rund und gut integriert, bleibt sehr gut haften, Gewürznachhall. Vielseitiger Speisenbegleiter.

Vinifizierung & Ausbau:

Die beiden Traubensorten wurden getrennt zu verschiedenen Erntezeitpunkten verarbeitet. Beide wurden gerebelt und im Edelstahl Maischetank vergoren. Die Maische wurde bis zu 10 mal täglich untergetaucht. Nach der Vergärung wurden die beiden Sorten getrennt, in neue Barrique gefüllt und der biologische Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die rauhe Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt und der Gesamt Säuregehalt vermindert. Der Wein wird dadurch viel milder und geschmeidiger. Nach dem Säureabbau wurden alle Fässer der beiden Sorten mehrmals verkostet. Aufgrund des Ergebnisses der intensiven Verkostung, wurden die besten Barrique zu unseren Cuvée Gerard 2021 cuvéiert. Nach einer Reifezeit von 14 Monaten im neuen Barrique wurde der Wein filtriert und abgefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C

