

Allacher



2023 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 drei Traubensorten wurden getrennt zu verschiedenen Erntezeitpunkten verarbeitet. Sie wurden gerebelt und im Edelstahl Maischetank vergoren. Die Maische wurde bis zu 10 mal täglich untergetaucht. Nach der Vergärung wurden die Sorten getrennt voneinander, in neue Barrique-Fässer gefüllt und der biologische Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue 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 Sorten mehrmals verkostet. Aufgrund des Ergebnisses der intensiven Verkostung, wurden die besten Barrique-Fässer zu unserem Cuvée Gérard cuvétiert. Nach einer Reifezeit von 14 Monaten im neuen Barrique-Fass wurde der Wein filtriert und abgefüllt.

Serviertemperatur: 16-18 °C