

# Allacher



## 2022 ALTENBERG

**Sorte(n):** 40% St. Laurent, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

**Weingarten:** Altenberg

**Alkohol:** 14,5%vol

**Säure:** 4,7 g/l

**Restzucker:** 2,4 g/l

enthält Sulfite

### **Beschreibung:**

Tiefdunkles Rubingranat; opaker Kern; violette Reflexe; intensive schwarze Beerenfrucht; Brombeerkonfit; mineralische Nuancen; feine Edelholznote; zarte Orangenesten; saftig, kraftvoll; dunkle Beerenkonfit; etwas Nougat; präsenste Tannine; bleibt im Abgang; schokoladiger Touch im Finale.

### **Vinifizierung & Ausbau:**

Die drei Traubensorten, St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon wurden zu unterschiedlichen Erntezeitpunkten geerntet und komplett getrennt verarbeitet. Alle wurden gerebelt und im Edelstahl Maischetank vergoren. Die Maische wurde bis zu 10 mal täglich untergetaucht. Nach der Vergärung wurden die drei Sorten getrennt, 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 St. Laurent, Merlot und Cabernet Sauvignon mehrmals verkostet. Aufgrund des Ergebnisses der intensiven Verkostung, wurden die besten Barrique-Fässer zu unserem Altenberg cuvéeiert. Nach einer Reifezeit im neuen Barrique-Fass wurde der Wein filtriert und abgefüllt.

**Serviertemperatur:** 16-18 °C