

alexander egermann

Mosaik rot

Jahrgang	2021
Rebsorte	50% Zweigelt 20% Merlot 20% Blaufränkisch 10% Cabernet Sauvignon
Boden	Sand Schwarzerde mit geringem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,4 g/l
Vinifikation	sortenreine Vergärung bei 28 °C, 14 Tage Maischestandzeit und anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	12 Monate sortenrein in gebrauchten Barriquefässern, anschließend Cuvéetierung
Flaschenfüllung	März 2023
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	18-19 °C
Trinkreife	2023-2028

Beschreibung	kräftiges Granatrot mit kirschroten zart wässrigen Randaufhellungen; in der Nase vollreife Zwetschken, Heidelbeeren, schwarze Ribisel, feine Dörrobstanklänge, Flieder, Kräuterwürze, erdige Noten, Pilze, ein Hauch Tabak; top ausgewogene Balance am Gaumen; dazu harmoniert eine volle, samtig-straffe Textur und ein saftiger Trinkfluss; lässt den Gaumen nicht müde werden und zeigt dabei einen stämmigen Körper; ein Wein der im Abgang lange hält und sowohl Solo zum dahin genießen, als auch als vielseitiger Speisenbegleiter stets großartig performt
--------------	--

