

alexander egermann

vom Salz rot

Jahrgang	2022
Rebsorte	55% Zweigelt 30% Blaufränkisch 10% Cabernet Sauvignon 5% Merlot
Boden	Sand Schwarzerde mit geringem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1,3 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	August 2024
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	18-19 °C
Trinkreife	2024-2029
Beschreibung	kräftiges Granatrot im Kern mit kirschroten Randaufhellungen; in der Nase ein vielfältiger Mix aus reifen dunklen Beeren, Sauerkirsche, Cassis, Waldbeeren, ebenso florale Noten nach Lavendel, Blumenwiese, Kräuter, etwas Rosmarin; ein wenig Schokolade mit dabei, zarte Kaffeeröstaromatik, Waldboden; Am Gaumen vollmundig dicht, nicht überbordend; engmaschig, feinkörniges Tannin, rassige Struktur, dezenter Druck, zeigt eine tolle Länge; hier trifft Komplexität und Vielschichtigkeit auf enormen Trinkspaß und unkomplizierten Genuss

