

Veratina 2012

Aus den Namen der Töchter des Hauses, Verena und Martina, entstand die Bezeichnung für unsere beste Cuvée, die seit dem Jahrgang 2011 wieder rein aus Merlot und Cabernet Sauvignon besteht. Struktur und Kraft zusammen mit der Eleganz des kühlen, schweren Horitschoner Lehmbodens ergeben diesen Langstreckenläufer. Gut gebaut und mit Muskeln bepackt schicken wir ihn auf die Reise - viel Spaß mit diesem Wein!

Selektive Handlese. Spontangärung. Zwei Wochen Maischestandzeit, danach Ausbau für 24 Monate in 500 Liter Holzfässern. Natürlicher biologischer Säureabbau.

Nase	dunkle Früchte, Kompott, schwarze Johannisbeere, Tabak
Gaumen	engmaschige Tannine, komplexer Körper, langer Nachhall
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Lage	Dürrau, Hochäcker
Boden	Eisendurchsetzter, schwerer Lehm
Rebsorten	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Alter der Reben	30 - 40 Jahre
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Pflanzendichte	4000 - 5000 Stöcke / ha
Ertrag	35 hl / ha
Erntedatum	9. & 10. Oktober 2012
Alkohol	14,3 % vol.
Säure	5,0 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Extrakt	28,4 g/l
Schwefel	46 mg/l gesamt (erlaubte Höchstmenge: 160 mg)
Abfüllung	November 2014
Menge	5000 Flaschen
Am Besten	2014 - 2024, 17° - 18° C