

Veratina 2009

Aus den Namen der Töchter des Hauses, Verena und Martina, entstand die Bezeichnung für unsere beste Cuvée. Hier sind Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot und Cabernet Sauvignon zu einem hinreißenden Gesamtkunstwerk vereint. Struktur und Tannine vom Blaufränkisch, weicher, karamelliger Schmelz vom Merlot, fleischige Stoffigkeit vom Zweigelt von der Lage Raga – ein vollmundiger Wein mit enormem Potential. Im Idealfall wird er zwischen dem 3. und dem 8. Jahr getrunken.

Selektive Handlese. Spontangärung. Zwei Wochen Maischestandzeit, danach Ausbau für 26 Monate in Barrique und Doppelbarrique. Natürlicher biologischer Säureabbau.

Nase	schwarze Johannisbeer, Eukalyptus, würzig feine Röstaromen
Gaumen	vollmundig, Tiefgang, feine Tannine, langer Abgang
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch
Lage	Hochäcker, Raga, Dürrau
Boden	Eisendurchsetzter, schwerer Lehm mit viel Grobanteil
Rebsorten	47% Blaufränkisch, 25% Zweigelt, 25% Merlot, 3% 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	3. - 13. Oktober 2009
Alkohol	13,5 % vol.
Säure	6,3 g/l
Restzucker	1,0 g/l
Extrakt	26,6 g/l
Schwefel	80 mg/l gesamt (erlaubte Höchstmenge: 160 mg)
Abfüllung	April 2012
Menge	8000 Flaschen
Am Besten	2012 - 2022, 17° - 18° C