

# Cuvée Impresario



AUSBAU AUSSCHLIESSLICH IN NEUEN  
BARRIQUES UND GROSSFÄSSERN

## HERSTELLUNG

Die sorgfältig geernteten Trauben wurden sehr schonend über 24 Tage auf der Maische vergoren. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Wein über 18 Monate ausschließlich in neuen Holzfässern ausgebaut

## ZUSAMMENSETZUNG

60 % Blaufränkisch, 20 % Zweigelt, 15% Merlot und 5 % Cabernet Sauvignon

## CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Nuancen von Edelholz, schwarze Johannisbeeren, etwas Nougat und kandierte Orangenzesten. Kraftvoll, gute Komplexität, dezente Extraktsüße, reife Tannine, dunkle Beerenfrucht, Herzkirschen, salzige Mineralik, zeigt Länge und gutes Entwicklungspotenzial, ein stoffiger Begleiter bei Tisch.

14 % vol                      TROCKEN                      SÄURE 5,6

## SERVIERVORSCHLAG

Serviertemperatur    16°C

Es wird ein 4-stündiges Dekantieren empfohlen.  
Genießen Sie diesen Wein zu geschmortem Fleisch von Lamm und Kalb, zu Steaks und Gegrilltem.

## VERPACKUNG

0,75 Liter im 6er Karton / 1,5 Liter im 3er Karton

## VERFÜGBARE FLASCHENGRÖSSEN

0,75 l - 1,5 l - 3,0 l - 6,0 l - 9,0 l - 12,0 l

WEINGUT KERSCHBAUM

HAUPTSTRASSE 111 | 7312 HORITSCHON

TEL.: +43 2610 42392

FAX: +43 2610 42392 - 40

MAIL: WEINGUT@KERSCHBAUM.AT

WEB: KERSCHBAUM.AT

*Kerschbaum*