



SCHLOSS HALBTURN IMPÉRIAL ROT 2004

- SORTEN** Cabernet Sauvignon (CS), Blaufränkisch (BF), Merlot (ME), Cabernet Franc (CF),
- BESCHREIBUNG** Tiefdunkles Rubinrot; Intensive Cassisnoten in der Nase, leicht erdig, Weichselaromen, feine Edelholznoten; am Gaumen mittlerer bis voller Körper, samtiger Trinkfluss, klare Frucht verwoben mit Eichenholznoten, fein strukturiert, langer Abgang getragen von kräftiger Tanninstruktur, mit etwas mehr Luft entwickelt sich faszinierende Balance und Vielschichtigkeit am Gaumen
- SERVIERTEMPERATUR** 16 – 17° C
- SPEISE-WEIN-TIPP** Im Ganzen gebratenes Beiried, Medium bis medium rare gebratenes Filetsteak, Entrecôte; Reh- oder Hirschmedaillons mit Wacholderjus, Schupfnudeln und Apfel-Rotkraut
- ERNTE** Ernte im September/Oktober 2004 im optimalen Reifezustand; strenge Selektion im Weingarten und am Sortiertisch (per Hand) einmal vor und einmal nach dem Entrappen
- VINIFIKATION** Kaltmazeration, Vergärung (max. 29° C) und weitere Maischestandzeit von insgesamt 5 Wochen; für 14 Monate in Barriques (50% neue Barriques) ausgebaut; vor der Füllung minimal mit frischen Eiklar geschönt
- ABFÜLLUNG** Mai 2006
- ALKOHOL** 13,5 % Vol.
- RESTZUCKER** 2,6 g/l
- SÄURE** 5,4 g/l

