

Angelus

Blaufränkisch barrique



In der Nase feine Holznoten, reife Waldbeeren und dunkle Schokolade die am Gaumen mit deutlichen Röstaromen und zarten Vanilleanklängen verschmelzen. Gut eingebundene Tannine geben diesem Wein frühe Trinkreife aber auch großes Potential.

- > Jahrgang: 2017
- > Rebenalter: 5 bis 30 Jahre
- > Erntetermin: Oktober 2017
- > Ernte: Positivauslese von Hand
- > Vergärung: offene Gärung bei ca. 28°C
- > Vinifikation: Stahltank & kleines, kanadisches Eichenfass
- > Abfüllung: Jänner 2019
- > Alkohol 14 % vol.
- > Säure: 5,3 g/l
- > Restzucker: 1 g/l

Ein Tiroler macht Wein im Burgenland.
www.scheiber.at

