

GILG - Cuvée Rood (ML / CS) Reserve - 2019



Weingut GILG
(Hagenbrunn)



Merlot (60%)
Cabernet Sauvignon (40%)



Niederösterreich – Weinviertel
(Ried Böcken)



Zandsteen bodem op heuveltop
(warmt snel op)

Beschrijving



Donker robijnrood (straalt kracht uit)



Onmiddellijk intense neus: zwarte bessen, zwarte kers, jeneverbes. Naast het fruit: geurige geroosterde aroma's.



Neusaroma's worden bevestigd in de mond. De body is vol met stevig fruit van cassis en zwarte kersen. Stevige tannine, nog prominent aanwezig. Afdronk: lang, stevig met extra toets van zwarte pruimen.

**Krachtuitstraling,
stevig is de boodschap**

Vinificatie



Wijnstokken: 10 – 25 jaar oud
Oogst: eind Oktober, na optimale rijping

Past bij



Kracht en stevig. Dit vraagt dito keuken. Combineer bij voorkeur met stevige steak of tijdens wildseizoen bij hert. De geroosterde aroma's tezamen met zwart fruit bekoren de échte wijnliefhebber. Ook zonder gerecht, als meditatie wijn toont hij zijn meerwaarde (kracht). Onderwerp 'm aan een kritische test. Doen.



Tip - Info



Drinktemperatuur: 14 - 16°C
Gaat mooi evolueren, tannine verzachten, finaal komt alles in balans.
Bewaarpotentieel: 8 tot 10 jaar.

Alcohol:	14,2 %vol
Zuren:	5,0 gr/l
Restsuiker:	1,6 gr/l

