



weitere Weine...



## CUVÉE KONTUR

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Zart tabakig unterlegtes rotes Waldbeerkonfit, dezente Kräuterwürze, kandierte Orangenzesten. Mittlerer Körper, Brombeeren, dezente Extrasüße, feine Tannine, saliner Nachhall, gut zugänglich.

**Flaschenverschluss** Kork

**Rebsorte** 50% Blaufränkisch, 25% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon

**Jahrgang** 2017

**Lagen/Böden** Eisenberg: Saybritz – trockene Schieferböden  
Eisenberg: Reihburg – Kalk, mittelschwerer und schwerer Lehmböden  
Eisenberg: Hummergraben – tonige, sandige u. eisenhaltige Lehmböden  
Eisenberg: Paigl – eisenhaltige Lehmböden

**Alter der Reben** 20 bis 25 Jahre

**Gärung/Ausbau** Vergärung im Stahltank bzw. Bottich

**Lese/Ertrag** Oktober 2017 / 40 hl pro ha

**Abfüllung** September 2019

**Analysewerte**

**Alkohol:** 14 % Vol.

**Säure:** 6,0 g/l

**Restzucker:** 1,4 g/l

**Trinktemperatur** 16 - 18°

**Trinkreife** 2019 - 2044

**Flascheninhalt** 0,75 l

**Verpackungseinheit** 6 x 0,75 l Flaschen

### DOWNLOADS

CuveeKontur.jpg  
132 K

CuveeKontur  
Etikett.pdf 0.9 M

CUVÉE STEINBERG 2016

CUVÉE STEINBERG 2015

CUVÉE STEINBERG 2012