

• ASIA  
BLEND

# Cuvée Red

## Zweigeltrebe & Merlot

**CHARAKTERISTIKA** Rubínovo-granátová barva s fialovými odlesky, střední tělo s chutí po dozrálých švestkách, základ tvoří svěží ovocné aroma, tmavé bobule se zde mísí s černým pepřem, nechybí tóny likéru z černého rybízu a vanilky, jemné taniny a krásně zakomponovaná osvěžující kyselina, zaoblené rohy, skvostná harmonie sladkosti a kyselosti

Ročník	2019
Odrůda	ZWEIGELTREBE & MERLOT
Země původu	RAKOUSKO
Vinařská oblast	DOLNÍ RAKOUSY
Kvalita	QUALITÄTSWEIN
Archivace	2020 - 2025
Servírovací teplota	16 - 18 °C
Alkohol	13.5 vol%
Zbytkový cukr	2.4 g/L SUCHÉ
Kyseliny	5.3 g/L
Cukernatost	20.5 BRIX
Uzávěr	OTOČNÝ
Balení	KRABICE PO 6 LAHVÍCH
Paleta	21 KRABIC/PATRO; PLNÁ EURO PALETA-5 PATER

**PÁROVÁNÍ S JÍDLEM** Ideální s lehkým chilli, žížeň-hasící ražení, pekingská kachna v křupavé variantě, červené maso, pikantní pad thai, ostré & kořeněné tofu

**VÝROBA** Sklizeň na začátku října do velkých boxů, fermentace 10 dní při teplotě 24-25 °C, pozvolné lisování v pneumatickém presu, malolaktická fermentace v nádržích o objemu 2000 litrů

**TERROIR** Vrstvy hnědozemě, jílovité půdy, spraše a šterku v různém poměru

**O ŘADĚ ASIA BLEND** Vína této řady tvoří dvě cuvée, která dokonale ladí s asijskými pokrmy. Cuvée Red stejně jako Cuvée White jsou kombinacemi vždy jedné typicky rakouské odrůdy a jedné mezinárodní oblíbené odrůdy. Skvělý mix přivádí k životu suchá vína s žízně-hasícím charakterem, bujnými ovocnými vůněmi a svěží kyselinou, červené víno vytváří jemnými taniny osvěžující lehkost. Obě cuvée jsou ideálním kontrastem ke kořeněným jídlům. Vyzkoušejte je, dokáží báječně uspokojit i doplnit celou paletu chutí a vůní asijské kuchyně

