

• ASIA
BLEND

Cuvée Rot

Zweigelt & Merlot

KOSTNOTIZ dunkles Rubin mit violetten Reflexen, mittlerer Körper mit reifer Pflaume unterlegt, üppige Frucht, schwarze Beeren vereint mit schwarzem Pfeffer, etwas Cassis und Vanille, sanfte Tannine und hervorragend eingebundene Säure, abgerundet, großartige Balance zwischen süß und herb

Jahrgang	2019
Rebsorte	ZWEIGELT & MERLOT
Herkunftsland	ÖSTERREICH
Weinbauregion	NIEDERÖSTERREICH
Qualitätsstufe	QUALITÄTSWEIN
Genussreife	2020 - 2025
Trinktemperatur	16 - 18 °C
Alkohol	13.5 vol%
Restzucker	2.4 g/L TROCKEN
Säure	5.3 g/L
Klosterneuburger Mostwaage	20,5° KMW
Verschluss	SCHRAUBVERSCHLUSS
Verpackung	KARTON MIT 6 FLASCHEN
Versand	21 KARTONS/LAGE; 5 LAGEN PRO PALETTE

PASST ZU mit seinem leicht durstlöschenden Charakter zu knuspriger Peking Ente, dunklem Fleisch, scharfem Pad Thai & scharfem Tofu

AUSBAU Handlese Ende Oktober in große Boxen, Maischestandzeit 10 Tage, Gärung im Stahltank bei 24-25 °, sanft pneumatisch gepresst, Reifung im großen Holzfass

TERROIR unterschiedliche Zungen von Braunerde, Lehm und Löss

AUSZEICHNUNGEN Die Presse Weingenuss 2020 – Siegerwein 15,6 P

Die Asia Blend Weine harmonisieren perfekt mit asiatischer Küche. Der Cuvée Rot sowie der Cuvée Weiss sind Kombinationen aus typisch österreichischen und international bekannten, populären Rebsorten. Dieser besondere Mix ergibt einen Rot- wie einen Weisswein mit rassigem Charakter. Trockene Weine mit üppiger Frucht, knackiger Säure und ein Rotwein mit sanften Tanninen sind mit ihrer erfrischenden Lebendigkeit der ideale Kontrapunkt zu schärferen Speisen. Diese Weine können sich mit dem gesamten Spektrum der asiatischen Aromen vereinen!

