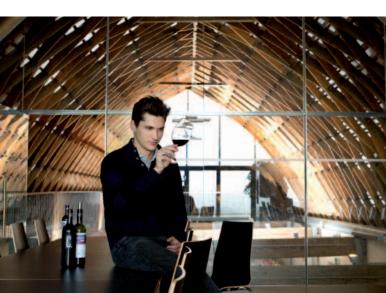


## Weininformationen

WISSENSWERTES DIREKT VON DEN KELLERMEISTERN



## Ab Ericio 2009

STAATLICHE PRÜFNUMMER:

N 6353/11

GESAMTALKOHOL:

alc. 14,0 %vol.

WEINSAURE

5,8 ‰

RESTZUCKER:

1,0 g

KMV

21.5°

REBSORTEN:

Blaufränkisch 40%

Merlot 30% Zweigelt 30%

EINISÄLIDE:

20 hl

GÄPIING

15-40 Jahre

geschlossen im Stahltank bei ca. 30 °C kontrolliert. Maische-

standzeit ca. 14 Tage, anschließend

Altes Weingebirge, Strassweingarten

biologischer Säureabbau

AUSBAU:

20 Monate in neuen Barriquefässern

"Dunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe. Mit feiner Edelholzwürze unterlegte dunkle Beerenfrucht, zarte Lakritze, Zwetschken, Nougatanklänge, tabakige Nuancen, facettenreiches Bukett, komplex, engmaschig, straffe Textur, schwarze Beeren im Abgang, sehr anhaltend, feines Brombeerkonfit im Rückgeschmack, gute Zukunft." (FALSTAFFGUIDE 2011)



Waltraud, Clemens und Wolfgang Reisner-Igler





## WEINGUT HANS IGLER

LANGEGASSE 49

HANSIGLER

A-7301 DEUTSCHKREUTZ

T: +43 (0) 2613 / 80 365

F: +43 (0) 2613 / 80 365-7

E: INFO@WEINGUT-IGLER.AT

WWW.WFINGUT-IGLER.AT