

Datenblatt →

Redmont 2015



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt. / 3,0lt.

LAGE UND BODEN Der Name „Redmont“ steht als Synonym für die Südhänge mit den typischen roten Schotterauflagen. Diese kargen Böden ergeben Weine von großer Struktur, feinen Aromen und hoher Lagerfähigkeit.

SORTEN 55% Zweigelt, 25% Blaufränkisch, 20% Merlot

JAHRGANG 2015 Das Mega-Jahr mit legendärer Konzentration und Power. Kaufen, kaufen, kaufen... und weglegen! Die ersten Flaschen erst nach zehn Jahren öffnen, besser aber erst nach fünfzehn.

BESCHREIBUNG Bei diesem Wein darf man ausnahmsweise das deutsche Adjektiv „lecker“ verwenden. Die dunkelbeerige Aromatik und die wunderbare Fruchtsüße machen ihn unwiderstehlich.



91-93 Punkte



3 Sterne



17 Punkte

> **ERnte** Ende September bis Mitte Oktober durch mehrfache händische Selektion

> **GÄRUNG** 14-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau

> **AUSBAU** 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 14,2 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,9 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen passt er ganz wunderbar. Lamm mit Rosmarin ist sein Lieblingspartner.

> **SERVIERTEMPERATUR**
16-18°C

> **TRINKREIFE**
2017 - 2025