

Veramo Cuvée 2019

Weinbeschreibung

Dunkles Rubinrot, Brombeeren, Kräuter und schokoladige Würze, reife Kirsche und rote Beerennoten in der Nase, kräftig und ausgewogen mit reifen Tanninen und lebendiger Finesse im kraftvollen Abgang.

Empfohlen zu würziger Küche, kräftiger Pasta, aromatischen Käse und feinen, auch gebratenen Fleischgerichten.

Terroir und Herkunft

Die Weine der Clos Domaine Linie stammen aus unseren jüngeren Rebanlagen rund um die Einzellagen Karls- und Johannesberg. In den Rebärten wird vom Rebschnitt an präzise Richtung Frische und Struktur gearbeitet.

Rebsorte und Weinstil

Feine, verspielt-konzentrierte Fruchtaromen vom Zweigelt, der österreichischen Rotweinsorte gepaart mit einem Drittel kräftigem Merlot mit samtigen Tanninen und intensiver Frucht.

Vinifizierung

Verarbeitung gesunder, reifer Trauben mit guter Säurebalance, Mazeration und Vergärung imahltank, Reifung in großen 4.000 Liter Fässern in den jahrhunderte-alten Gewölben der Hofkellerei. Teilweiser Ausbau in Barriques.

Analyse

Alkohol: 12,7 %vol.
Säure: 4,7 g/l
Restzucker: 1,1 g/l

Bewertungen

89 Punkte Falstaff
im SALON 2021

Wine description

Dark ruby-red, blackberries, wild herbs and chocolatey spices, dark cherries and red berry notes in the nose, balanced juicy body with ripe, velvety tannins and lively finesse in the powerful finish.

Recommended for spicy dishes, intense pasta, aromatic cheese and fine cooked or grilled meats.

Terroir and origin

The grapes for our Clos Domaine series grow on younger vines around the single vineyards of Karlsberg & Johannesberg. These vineyards are precisely farmed, from pruning to harvest, to achieve freshness and structure.

Grape variety and style

Fine and playful concentrated fruit aromas of Zweigelt, the most popular Austrian red wine variety with velvety tannins.

Vinification

Fine and playful concentrated fruit aromas of Zweigelt, the most popular Austrian red wine variety paired with a third of bodacious Merlot with velvety tannins and intense fruit.

Analysis

Alcohol: 12,7 %vol.
Acidity: 4,7 g/l
Residual sugar: 1,1 g/l

Awards

89 Points Falstaff
in SALON 2021

