

HEXAGON "HX18"

VDT

Lage: Giralan

Meereshöhe: 420 m

Boden: tiefgründiger, kalkhaltiger, lehmiger Sandboden

Hangneigung: 25-30%

Erziehungsform: Guyot

Alter der Rebstöcke: 30 Jahre

Lese: Mitte Oktober - Anfang November

VINIFIZIERUNG

Sorte: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc, 4% Syrah, 3% Petit Verdot, 3% Nebbiolo.

Vinifikation: Mazeration für 12 Stunden, anschließende Vergärung im Edelstahltank mit Schalenkontakt für 30 Tage.

Ausbau: Biologischer Säureabbau mit anschließender Lagerung in französischen Barrique-Fässern (50% Neuholz, 50% Zweitbelegung) für 15 Monate, weitere 15 Monate Flaschenreifung.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Dunkles, intensives Purpurrot.

Duftnoten: Klare Nuancen von dunkeln Beerenfrüchten kombiniert mit zarten würzigen Noten erinnernd an weißen Pfeffer. Dezent Wahrnehmung von süßen Tabak und Leder bis hin zu einer Brise von erfrischenden Eucalyptusnoten.

Geschmackserlebnis: Ein sehr samtiges und geschmeidiges Tannin streichelt den Gaumen, milde Röstaromen mit leichten Pfeffernoten begleiten im Trunk. Durch die frische Säure erfolgt ein fruchtiges Erscheinen am Gaumen. Ein großer Rotwein - ein Sinnbild von Eleganz und Saftigkeit, geschmeidig und außergewöhnlich langanhaltend im Abgang.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zu dunklem Fleisch, diversen Wildgerichten und reifem Bergkäse.

Optimale Trinkreife: bis 2030

Serviertemperatur: 14-16 °C



ALKOHOL

14% Vol.

RESTZUCKER

2,3 g/l

SÄURE

4,8 g/l