



### **Zaungässler Weine**

*Regent / Léon Millot Cuvée (Stahltank)*

*Regent / Léon Millot Cuvée Barrique*

**CHF 19.--\***

**CHF 20.--\***

*Dieser Cuvée aus Regent und Léon Millot offenbart einen gehaltvollen, tiefdunklen und samtigen Charakter mit feinen Tanninen und einer warmen Beerenaromatik nach Cassis, Brombeeren, Schwarzkirschen und schwarzen Johannisbeeren. Weicher Auftakt begleitet von Röstaromen und Gewürzen. Weich und ausgewogen in der Tanninstruktur. Im Abgang beerig und würzig. An südländische Weine erinnernd.*

Geschmacksrichtung	Trocken
Rebsorten	Regent 50% / Léon Millot 50%
Alter der Reben	20 Jahre
Lage	AOC Gamprin, Fürstentum Liechtenstein
Bodenbeschaffenheit	Fruchtbarer, kühler, eher tiefgründiger Boden. Mit Sand und Kies durchmischt. Gut wasserspeichernd.
Lese und Ertrag	Selektive Handlese, 780g/m <sup>2</sup>
Alkoholgehalt	12.5 % Vol.
Trinkreife	2020 – 2025
Empfohlene Trinktemperatur	16 - 21°C
Vinifikation	Klassisches Rotweinverfahren, 1-tägiger Schalenkontakt bei 9°C, um die Fruchtigkeit besonders zu betonen. Ausbau im Stahltank. Der Barrique wird rund 12 Monate im Holzfass ausgebaut.
Genussempfehlung	Vorzüglich zu Rinderbraten, Ente, Gans und Wild, ebenso empfehlenswert sind kräftige Käse

\* Rabatte für Grosskunden, Vereine und Wiederverkäufer nach Absprache