



Zaungässler Weine Rot

Regent / Léon Millot Cuvée Barrique

CHF 22.--*

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 | 25 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 ² |
| 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. Der Barrique wird mind. 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