



## Ausgeglichenheit

**Rebe:** Merlot 90% & Zweigelt 10%

**Jahrgang:** 2020

**Riede:** Sätzen, Hinterdorfer

**Boden:** Schwarzerde, Löss, Lehm

**Ernte:** 01.10.2020

**Ausbau:** Kleines Holz (10 Monate 4. Befüllung) & Großes Holz (6 Monate)

**Alkohol:** 13,0 %vol

**Abfüllung:** 17.03.2022

**Restzucker:** 3,3 g/l

**Allergene:** enthält Sulfite

**Säure:** 4,6 g/l

**Trinktemperatur:** 15 – 18°C

**Qualitätsstufe:** QUW

**Glas:** Bordeaux Glas

**Prüfnummer:** N 9413/22

**Trinkreife:** 2022-2030 bei optimaler Lagerung

**Speisenempfehlung:** Leber, Wild, dunkle Saucen, Braten

**Beschreibung:** Tiefdunkle Farbe mit zarter Randaufhellung, in der Nase zarter Holzton, leicht nach Bitterschokolade und Vanille, dunkles Beerenkompott. Leichte Kräuternote. Am Gaumen sehr würzig, fruchtig mit pikanter Säure. Angenehmer Schmelz. Bitterschoko und leicht tabakig rauchige Noten. Guter Tanningrip. Harmonisch mit guter Struktur.



### Was ihr über Ausgeglichenheit vielleicht noch wissen solltet...

Ein Cuvée aus Merlot und Zweigelt – ein Cuvée aus Eigensinn und Geradlinigkeit. Sehr spannend, wie ich finde. Trotz des geringen Anteiles an Zweigelt spielt er mit seiner klaren geradlinigen Frucht vorne mit. In Kombination mit der Würze des Merlot's eine gelungene Partnerschaft. Wer hier den Ton angibt ändert sich im Laufe der Zeit immer mal wieder – so soll es auch sein. Für mich, ist es sehr spannend zu verfolgen, welche Stärken gerade dominieren...

Weingut Autherith | 3721 Niederschleinz 44 | Weinviertel  
[www.autherith.com](http://www.autherith.com) | [weine@autherith.com](mailto:weine@autherith.com)