



## 2004 BLEND I QUALITÄTSWEIN »ILLMITZ«

REBSORTEN	85 % Zweigelt, 15 % Merlot
RESTSÜSSE	2,0 g/l
SÄURE	4,4 g/l
ALKOHOL	14,0 %vol
VINIFIKATION	in Barriques ausgebaut und 18 Monate gelagert
CHARAKTERISTIK	dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase feine Röstaromen, zarte Mokkawürze, etwas Karamell, feine Brombeer – Frucht. Am Gaumen saftig, elegant, zeigt gute Komplexität und Frische, mineralische Textur, bleibt gut haften, dunkle Beeren mit Schokonachhall im Abgang. Vielseitig gastronomisch einsetzbar.

Degustationsnotizen von Peter Moser, Falstaff Magazin

90 P.