



## Symbiose

Jahrgang:	2007
Rebsorten:	50 % Shiraz, 50 % Cabernet Sauvignon
Gesamtalkohol:	13 % vol.
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Säure:	5,0 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Erdei
Boden:	
Ertrag je Hektar:	
Vinifizierung:	
Ausbau:	24 Monate im spanischen Barriquefass gereift
Flaschenfüllung:	April 2010
Trinktemperatur:	18 - 20°C
Trinkreife:	2007 - 2017
Speisebegleitung:	Wild, würziger Käse

Zedernholz, Zigarrenkisterl, gegrilltes Fleisch und schwarze Beeren. Hagebutte, Schwarzwurzel und kräftige Tannine am Gaumen. Säure bringt Frische. Langer balsamischer Abgang. Viel Trinkspass.