

Krasno Rot

Weich, fruchtig und festen Körpers. Feinfühlig gemachte rote Mischung.

Aussehen, Aroma und Geschmack

Farbe: rubinrot mit violetter Nuance

Aroma: erinnert an Brombeeren, rote Kirschen, grasige Note

Geschmack: Mittlerer Körper, hat eine weiche Textur und eine schöne Länge.

Der Sommelier empfiehlt

Zum Essen: Passt ausgezeichnet zu gegrilltem Schnitzel oder Schnitzel mit Soße, Wildfleisch, Florentiner-Steak und mittel gereiften Käsesorten.

Alterungspotential: bis zu 4 Jahre

Serviertemperatur: 14-16°C



Herstellungsmethode

Herkunft

Anbaugebiet: Brda

Lage: Südwesten, Süd, Osten

Weinberggestaltung: terrassenartig

Meereshöhe: 80 - 200 m

Anzugsart: einfacher Guyot

Anpflanzungsdichte: 4,000 - 5,000 Rebstöcke/ha

Alter der Weinberge: 10 - 30 Jahre

Bodentyp: Mergel

Klima: submediterran, Mischung warmer Meereswinde und kaler Alpenwinde

Trauben: 40 % Cabernet Franc, 30 % Cabernet Sauvignon; 30 % Merlot

Weinlese: ausschließlich manuell

Mazeration: Alle drei Sorten werden gesondert mazeriert.

Fermentation: 100 % in Stahltanks

Reifen: In großen Holztanks (60hL), 12 Monate.

Malolaktische Gärung (MLF): bei allen drei Sorten

Auszeichnungen

Jahr und die Namen der Auswertung

2016 Vino Ljubljana - Slowenien

2016 Vino Slovenija Gornja Radgona - Slowenien

Weinleseauszeichnung

2014 Silber Medallie

2014 Silber Medallie

Parameter

Jahrgang des Weins: 2018

Alkohol: 13 % vol

Gesamtsäuregehalt: 4,28 g/l

pH: 3,76

Zuckerreste: 3,0 g/l